

ITALIENISCHE KÜCHE

**Pasta Aglio e Olio e Peperoncino**  
Italien auf dem Esstisch



**Rezept für 2 Personen**

- 250 Linguine (oder Spaghetti)
  - 3-5 Knoblauchzehen (oder mehr)
  - Olivenöl
  - 2 rote scharfe Chilischoten
  - 1 rote Spitzpaprika (nach Belieben)
  - 50 g geriebenen Parmesan
1. Knoblauchzehen fein würfeln
  2. Chilis in feine Ringe schneiden
  3. Spitzpaprika in Ringe oder Stückchen schneiden
  4. Pasta nach Packungsanleitung kochen, aber ca. 1 Min. vorher abgießen, dabei ca. 2 Schöpfkellen Nudelwasser auffangen
  5. Die Nudeln mit etwas Nudelwasser vermischen und rühren, damit sich die Stärke aus der Pasta löst, wieder etwas Nudelwasser zugeben und weiter rühren

6. Knoblauch, Chilis und Spitzpaprika zugeben und wieder ausgiebig rühren, sodass sich eine cremige Konsistenz bildet
7. Wieder etwas Nudelwasser zugeben und rühren
8. Ca. 50 ml Olivenöl über die Pasta verteilen und weiterhin ausgiebig rühren und evtl. wieder etwas Nudelwasser dazu geben und weiter rühren, sodass alles glänzt und sich etwas Soße entwickelt hat
9. Auf einem Teller anrichten und mit reichlich Parmesan bestreuen

♥ Guten Appetit - Buon appetito ♥