



Spaghetti Aglio e Olio

Zutaten (für 1 Portion):

200g Spaghetti

2 Knoblauchzehen

Chiliflocken

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum kochen bringen und je nach Wassermenge 1 - 2 TL Salz reingeben. Die Spaghetti nach Packungsangaben in das kochende Wasser geben und mit einem Kochlöffel ins Wasser drücken. Wenn es keine Kochzeitangaben gibt, nach ca. 7 Minuten eine einzelne Nudel testen und gegebenenfalls weiter kochen lassen; soll bissfest bleiben!

Nun die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne ordentlich viel Öl erhitzen, den Knoblauch und die Chiliflocken anschwitzen und die fertig gekochten Spaghetti dazugeben und durchmischen.

Fertig.