

# Spaghetti aglio, olio e peperoncino

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/20/spaghetti-aglio-olio-e-peperoncino/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/20/spaghetti-aglio-olio-e-peperoncino/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 400g Spaghetti
- 4 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete rote Chilischoten
- einige Blätter Petersilie
- 6 - 8 EL Olivenöl
- Meersalz
- Fleu de Sel

## Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit der Petersilie in der Pfanne im Knoblauchöl schwenken. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta/Spaghetti