

# Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino (scharfe Knoblauchnudeln)

Bringt feurige Würze in den Alltag!



## Zutaten

- 350 g Spaghetti Glutano
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 scharfe Chilischoten
- ½ Gläschen Olivenöl,
- geriebener Pamesankäse
- nach Belieben, Salz

Portionen 4

## Zubereitung

Spaghetti 10 Minuten lang in gesalzenem Wasser kochen.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Chilischoten zerkleinern und den Parmesankäse reiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die zerkleinerten Chilischoten dazugeben.

Nun die bissfest gekochten Nudeln untermischen.

Vor dem Servieren mit Parmesankäse bestreuen.