

# Spaghetti Aglio e Olio

Ein traditionelles Rezept aus Italien: Die Spaghetti Aglio e Olio ("mit Knoblauch und Öl") eignen sich perfekt als einfaches, schnelles Mittagessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Spaghetti</a>
4 EL	Öl
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Stk.	Chilischoten
2 EL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für den italienischen Klassiker **Spaghetti Aglio e Olio** reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gepressten oder sehr klein gehackten Knoblauchzehen darin leicht andünsten und salzen. Darauf achten, dass der Knoblauch dabei nicht braun wird.
3. Die gehackte Petersilie und die Chilischote dazugeben. Die Spaghetti abgießen und zu der Olivenöl-Knoblauch-Mischung geben. Alles gut verrühren und kräftig mit Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehobeltem Käse bestreuen und servieren.

## Tipp

Zu Spaghetti Aglio e Olio passt frischer grüner Salat.