Scharfe Spaghetti

Nichts für schwache Nerven: Das Rezept für Scharfe Spaghetti hat es in sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Chilischoten
3 EL	Kapern
10 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
500 g	Spaghetti (Vollkorn)

Zubereitung

1. Um Scharfe Spaghetti zuzubereiten, zunächst die Spaghetti in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen und fein hacken. In dem heißen Öl goldgelb anrösten lassen.

3. Chilischoten waschen und - je nach Schärfegrad - die Kerne entfernen. In dünne Ringe schneiden und zu dem Knoblauch geben.

4. Kapern etwas flach drücken und ebenfalls in die Pfanne geben, kurz mitbraten lassen. Alles aus der Pfanne nehmen.

5. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Im restlichen Öl kurz anbraten. Dann die Knoblauch-Chili-Mischung wieder dazugeben und alles gut verrühren.

6. Spaghetti abgießen und mit der scharfen Sauce verrühren. Auf tiefen Tellern oder kleinen Schalen anrichten und servieren.

Tipp

Man kann Scharfe Spaghetti etwas abmildern, indem man weniger Chilischoten oder stattdessen milde Peperoni verwendet.