



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Spaghetti *aus Hartweizengrieß*
- » 100 ml Olivenöl, nativ
- » 1 Tomate
- » 40 g Hartkäse z. B. *Grana Padano, 1 Jahr Reifegrad*
- » 5 Knoblauchzehen
- » 1 TL Basilikum
- » 2 Peperoni
- » 1 TL Oregano
- » 5 EL Petersilie
- » ½ TL Salz
- » 2 TL Gemüsebrühepulver *Delikatessbrühe*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und dabei 2 Kellen Kochwasser aufbewahren.

2. Hartkäse reiben.

3. Tomate in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

4. Knoblauch klein schneiden, leicht salzen, kurz warten und zerdrücken; dann in die Schüssel geben.

5. Basilikum, Oregano, Petersilie und Peperoni klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

6. Delikatessbrühepulver hinzufügen und alles gut vermischen.

7. 2 Kellen Kochwasser hinzufügen und gut umrühren; die Mischung 2 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung

1. Nudeln gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne maximal 1 Minute schwenken.

2. Würzmischung hinzufügen und gut durchschwenken.

3. Geriebenen Hartkäse hinzufügen, damit die Mischung sich mit den Nudeln verbindet.

4. Vor dem Servieren kaltes Olivenöl darübergerben und vermischen.

5. Bei Bedarf noch etwas Hartkäse oben draufgeben.