

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino (2 Personen)

250 gr Spaghetti No. 7
1 dl Olivenöl
10 Knoblauchzehen, 5 x fein geschnitten + 5 x feine Scheiben
3 Peperoncini in Ringe geschnitten (Rot, gross)
2 Stiele Peterli, grob gehackt
2 Prisen Salz für die Sauce
N.B. Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti kochen 15 Min.
2. Öl erhitzen Stufe 7 von 9
3. Peperoncini begeben 3 Min. köcheln
4. Knoblauch begeben, weitere 3 Min. köcheln
5. Peterli begeben, nach 1 Min. servieren