

Linguine mit Knoblauch, Chili und Öl

Zutaten (für 4 Personen):

- 6-8 junge Knoblauchzehen
- 1-3 getrocknete rote Chilischoten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 500 g Linguine
- Salz
- 100 ml bestes Olivenöl
- Meersalz

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, die Chilischote fein hacken. Petersilie sehr fein hacken. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin 1-2 Minuten braten, ohne sie zu bräunen. Circa 100 ml Nudelwasser dazugeben, Petersilie untermischen.

Die Nudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Eventuell mit Meersalz nachwürzen.

Traditionell wird die "Pasta aglio, olio e peperoncino" ohne Käse serviert. Wer mag, kann aber geriebenem Parmesan oder Grana Padano darüber streuen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 07.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen