



Aglio & Peperoncino

Zubereitung für 2 Personen: 1-2 EL Aglio&Peperoncino-Gewürz in 1-3 EL Wasser für kurz einweichen.
4-8 EL Olivenöl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen und die kurz eingeweichte Gewürzmischung hinzugeben und kurz angaren lassen.

Menge richtet sich vor allem nach dem persönlichen Schärfeempfinden.
Anschließend Spaghetti "al dente" hinzugeben und alles gut vermengen.

Varianten: Man kann auch die trockenen Gewürze zum Anbraten geben, dann haben diese ebenfalls mehr "Biss".

Wichtig: In Italien werden Spaghetti "Aglio, olio e peperoncino" immer ohne Käse serviert. Aber wer Parmesankäse liebt, kann diese Spaghetti damit verfeinern und gleichzeitig kann man mit Käse auch die Schärfe im Mund lindern.