

# Pastashop24.de

## Linguini con aglio Linguine mit Knoblauch

### Zutaten für 4 Personen:

400g Linguini  
40g geriebenen Pecorino  
4 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
Olivenöl  
frisch gehackte Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
etwas geriebenen Parmesan



### Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Chilischoten dazugeben. Vorsichtig anbraten (Knoblauch sollte goldgelbe Farbe bekommen, sonst schmeckt er bitter!)

Die Nudeln in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Abgossene Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit gehackter Petersilie vermischen und mit Knoblauch-Chili-Olsauce übergießen. Gut vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Pecorino bestreuen.