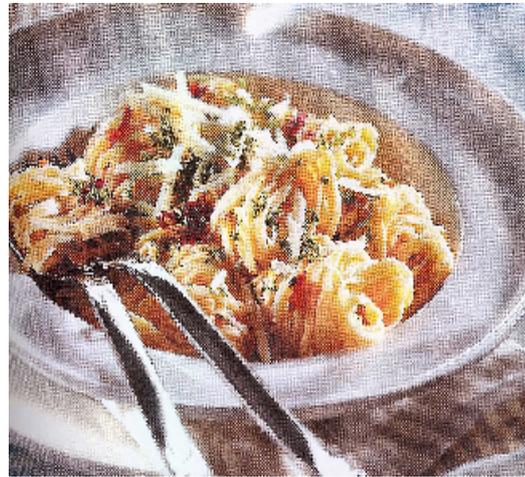


Pastashop24.de

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.