Scharfe Knoblauchnudeln mit Chiliöl

Duftender Knoblauch und feuriges Chiliöl – Pasta für alle, die es pikant lieben



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT	GESAMTZEIT
10 Min.	10 Min.	20 Min.

GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN
Hauptgericht, Pasta	Crossover, International, Italienisch	2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Keine speziellen notwendig Nudelsieb sollte jeder Zuhause haben

ZUTATEN

- 250 g Spaghetti oder Tagliatelle
- 5 Stück Knoblauchzehen (geschält)
- 1 TL Olivenöl zum Anschwitzen
- 3-5 EL Chiliöl aus der Ölmühle Bayreuth Menge je nach gewünschter Schärfe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- etwas frische Petersilie oder Koriander
- etwas Zitronenabrieb Optional
- etwas Parmesan Optional
- Prise Chiliflocken Optional

ANLEITUNGEN

1. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser auffangen.
2. Knoblauch fein schneiden und in einer Pfanne nur in dem Olivenöl ganz sanft anschwitzen, bis er duftet. Nicht braun werden lassen.
3. Pfanne vom Herd nehmen. Erst jetzt das Chiliöl und 2–3 EL heißes Nudelwasser dazugeben. Abgetropfte Nudeln untermischen, bis sie glänzen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Optional mit Zitronenabrieb, Parmesan und / oder Chiliflocken bestreuen und sofort essen.
5. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF

Chili, Knoblauch, Pasta, Scharf

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war