



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Zutaten (4 Personen):

500 g	Spaghetti (aus Hartweizengrieß)
1	Tomate
5	Knoblauchzehen
2	Peperoni
5 EL	Petersilie
2 TL	Gemüsebrühepulver
100 ml	Olivenöl, nativ
40 g	Hartkäse (z. B. Grana Padano oder Pecorino, 1 Jahr Reifegrad)
1 TL	Basilikum
1 TL	Oregano
1/2 TL	Salz

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanleitung kochen (2 Kellen Kochwasser aufheben).

Den Hartkäse mit einer Reibe zerkleinern. Tomate in kleine Würfel schneiden. Knoblauch klein schneiden, leicht salzen, kurz warten und zerdrücken (durch das Salz wird der Knoblauch beim Zerdrücken zu einer Paste).

Basilikum, Oregano, Petersilie und Peperoni klein schneiden und zusammen mit dem Gemüsebrühepulver in eine Schüssel geben.

Nun die 2 Kellen des Kochwassers hinzugeben. Alles gut verrühren und 2 Minuten ziehen lassen. Wenn die Würzmischung leicht versalzen schmeckt, ist sie richtig.

Die Nudeln gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne 1 Minute schwenken. Würzmischung hinzugeben, gut durchschwenken und den geriebenen Hartkäse hinzugeben.