



Spaghetti di Mezzanotte

Stefania Lettinis Mitternachts-Spaghetti

Zutaten (für vier Portionen)

400 g Spaghetti
50 ml Olivenöl extra vergine
3-4 Knoblauchzehen
2-3 Chilischoten
1 Bund Blattpetersilie

nach Bedarf

Parmigiano Reggiano DOP frisch gerieben

Zubereitung

In einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Faustformel: 100 Gramm Pasta, 10 Gramm Salz und ein Liter Wasser. Die Spaghetti bissfest darin kochen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erwärmen und den klein geschnittenen Knoblauch darin erhitzen. Nicht rösten, sonst wird der Knoblauch bitter. Die Chilischoten von den weißen Kernen befreien und in Ringe oder schmale Streifen schneiden. Diese ebenfalls in die Pfanne dazugeben.

Von dem Nudelwasser ein bis zwei Kellen abschöpfen und zur Seite stellen. Eine Kelle Nudelwasser in die Pfanne zu dem Knoblauch und dem Chili geben, dann die klein geschnittene Blattpetersilie.

Die Nudeln bissfest abgießen und in die Pfanne geben. Gut vermengen und ein bis zwei Minuten weitergaren, bis sich eine sämige Konsistenz einstellt. Wenn die Nudeln zu trocken sind, dann noch etwas mehr Nudelwasser dazugeben.

Nach Gusto noch mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.