

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 21. Dezember 2018** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Spaghetti aglio e olio**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Spaghetti aglio e olio:**

250 g Spaghetti  
4 Knoblauchzehen  
2 getrocknete Chilischoten  
100 ml Olivenöl  
100 g Parmesan  
3 Macadamianüsse  
2 Zweige Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Olivenöl in Pfanne sanft erhitzen und Knoblauch und Chili langsam und ohne Farbe andünsten. Mit etwas Nudelwasser ablöschen. Spaghetti zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und durchschwenken. Parmesan über Pasta reiben und schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und Macadamianüsse über das Gericht reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter auf Gericht drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.