



## MEIN GENUSS



### Spaghetti Aglio Olio



#### It's a match!

Pasta? Basta! Das Pesto-Peperoncino ist die perfekte Zugabe zu jedem italienischen Nudelgericht. Probiere es selbst!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und beiseitestellen.
- 2 Währenddessen den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben. Den Knoblauch kurz anschwitzen lassen (nicht braun werden lassen, da dieser sonst bitter schmeckt). Nun das **Pesto-Peperoncino-Gewürz** daruntermischen. Abschließend die Petersilie dazugeben.
- 3 Sobald die Petersilie etwas zerfallen ist, können die Nudeln in die Sauce gemischt werden. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Bei Bedarf kann noch etwas **Olivenöl** zugegeben werden.
- 4 Die Nudeln in eine Schüssel geben und mit Parmesan sowie etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Die Pasta kann nun heiß serviert werden.

### Zutaten

500 g Spaghettini  
1 Bund glatte Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Pesto-Peperoncino-Gewürz bzw. nach Belieben  
6 EL Olivenöl  
Parmesan  
Salz und Pfeffer aus der **Mühle**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 02.12.2026.