

Spaghetti Aglio e Olio

- Kategorie: Hauptgericht
- Aufwand: normal
- Zeitbedarf: ca. 40 min

Zutaten für 2 Personen:

- 250 gr Spaghetti
- 1 Teller feste Pilze z.B. Steinpilze, Rotkappen, Flockenstielige Hexenröhrlinge, Maronenröhrlinge
- etwas Butter zum Anbraten
- 1 Tl gekörnte Brühe
- 100 ml Weißwein oder Secco
- 100 ml Natives Olivenöl
- 4 St Knoblauchzehen
- Grana Padano oder Pecorino Käse gerieben
- Salz / schw. Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Chiliflocken
- Petersilie gehackt

Zubereitung:

Spaghetti nach Vorgabe garen. Die Pilze klein schneiden und in Butter scharf anbraten. Den fein gehackten Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Salzen, pfeffern, den Chili hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die gekörnte Brühe mit 100 ml Nudelwasser (wichtig, wegen der Stärke) anrühren und ebenfalls hinzugeben. Jetzt die Pilze unter die Nudeln heben und das Olivenöl und die gehackte Petersilie hinzugeben. Gut vermengen und mit reichlich geriebenem Pecorino anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Grüße,
Christine und Marcus