

Chili - Nudeln

Zutaten

(für 4 Personen)

600 g	Nudeln (Spaghetti)
150 ml	Olivenöl
1-2 TL	Spicy's Chiliringe
3	Knoblauch - Zehen
6 EL	Parmesan

Zubereitung

Die Nudeln im Salzwasser kochen. Während dieser Zeit Spicy's Chiliringe kurz in Wasser einlegen. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen und den Knoblauch dazu geben. Die Chiliringe sehr klein schneiden und dazu geben.

Die Nudeln, wenn sie noch Biss haben, abgießen und zurück in den Topf schütten und anschließend mit der Ölsoße übergießen. Vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und frisch geriebenen Parmesan überstreuen. Wer es etwas schärfer mag, kann einfach zum Schluss ein paar Chiliringe über den Parmesan streuen. Sieht auch optisch sehr gut aus.

Als Variante können Sie auch frische Kräuter, Salami und/oder Paprika- würfel zugeben.

Guten Appetit!