Spaghetti al peperoncino con aglio e olio e mozzarella di buffola

Würzige, rote Chilischoten verleihen diesen Spaghetti ihren kräftig-aromatischen Charakter. Purismus vom Feinsten – dieser italienische Pasta-Traum aus Apulien.

2 Personen

200 g	Spaghetti al peperoncino »La Pasta della nonna«
5 EL	Olivenöl extra vergine
4	Knoblauchzehen (in feine Scheiben geschnitten)
25 g	Butter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Büffelmozzarella
1 Hand	Basilikum

1 Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch solange darin anbraten, bis er eine goldgelbe Farbe annimmt. Die Butter im Öl aufschäumen.

2 Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser (10 g Salz/1 l Wasser) sprudelnd al dente kochen.

3 Die garen Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen und zu dem Knoblauchöl in die Pfanne geben. Gut durchmischen, pfeffern und auf Pastateller geben. – Mozzalella in Scheiben schneiden und auf die heißen Spaghetti legen. Etwas Olivenöl darüber träufeln. Das Basilikum darauf verteilen und sofort servieren.

Die Spaghetti sind hier zu beziehen: www.gustini.de/

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.