



Aglione e Olio Spaghetti

Aglione Olio Spaghetti

500 g Spaghetti

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Knoblauchzehen

0.5 Teelöffel Paprikaflocken, zerstoßen, rot

2 Esslöffel Petersilie frisch

90 g Parmesankäse, gerieben, frisch

4 Spritzer Leverno Aglio Knoblauch-Spray

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Aglione Olio Spaghetti

1.

Die Spaghetti in einem großen Topf in reichlich Salzwasser al dente (ca. 8 Minuten) kochen.

Währenddessen Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. In Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen und 2 min. braten. Dann vom Herd nehmen und rote Paprikaflocken, 1 Tasse Nudelwasser und 4 Spritzer Knoblauchöl hinzufügen.

Wenn die Spaghetti fertig sind, abtropfen lassen und dann mit der Knoblauch-Öl-Mischung vermengen.

Mit Petersilie und frisch geriebenem Parmesankäse garnieren. Je nach Belieben salzen und mehr Knoblauchspray hinzufügen.