



Spaghetti mit Rucola

und Knoblauchsoße

● Zutaten:

5-6	<i>Knoblauchzehen</i>
2 große rote	<i>Chilischoten</i>
200 Milliliter	<i>kaltgepresstes Olivenöl</i>
200 Gramm	<i>Rucola</i>
250 Gramm	<i>Spaghetti</i>
75 Gramm	<i>frisch geriebener Hartkäse</i>
	<i>Alter Gouda, Parmesan oder Peccorino</i>
	Salz und Pfeffer

● Zubereitung Spaghetti:

1. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
2. Chilischoten längs aufschlitzen, Samenkerne entfernen
3. Abspülen, trocken tupfen und sehr fein hacken
4. Öl schwach erhitzen
5. Knoblauch und Chilischoten langsam dünsten
6. die Knoblauchscheiben sollen weich, aber nicht gebräunt sein
7. Rucola putzen, harte Stiele abknipsen
8. Spaghetti in 2 1/2 l kräftig gesalzenem Wasser in 9 - 11 Min. bissfest kochen
9. Rucola in eine Servierschüssel geben und die abgegossene Spaghetti ebenfalls
10. Knoblauchsauce zugießen
11. Rasch mit zwei Gabeln vermengen und servieren
12. Geriebenen Käse getrennt servieren