

# LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



# REZEPT

## LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

### Zutaten:

125g pro Person [Linguine Pasta Chelucci](#)  
2 große oder 3 kleine Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
1 Schippe Salz  
Viel Olivenöl: [Olivenöl dalla Mamma aus Sizilien](#)

### Optional:

Parmesankäse  
[Olivenöl mit 5% Peperoncino](#)  
Gehackte Blattpetersilie

### Meine persönliche Weinempfehlung:

Rotwein: [Terre della Baronia Rotwein von Cantine G. Milazzo aus Sizilien](#)  
Weißwein: [Terre della Baronia Weißwein von Cantine G. Milazzo aus Sizilien](#)  
Roséwein: [Terre della Baronia Roséwein von Cantine G. Milazzo aus Sizilien](#)

### Zubereitung:

Einen Topf mit viel Wasser zum Kochen bringen.  
Salz ins kochende Wasser kippen.

Den Knoblauch in dünnen Scheiben schneiden und zusammen mit der Chilischote in einer Pfanne mit viel Olivenöl ganz kurz anbraten lassen.

Die Linguine haben eine Kochzeit von ca. 5 min.

Wer die Linguine Al Dente mag, der sollte die Pasta nach der 4ten Minuten aus dem Topf nehmen und in die Pfanne gießen.

Mit 1-3 Löffeln von dem Nudelwasser die Linguine in der Pfanne übergießen und für ca. 30 Sekunden bis zu 1 Minute ziehen lassen.

Erst dann wird die Pfanne geschwenkt. Fertig!

Wenn es jetzt noch etwas schärfer sein soll dann nach Wunsch mit den Olivenöl mit 5% Peperoncino beträuffeln.

### Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Rezept Vegan.

Wer mag kann das fertige Gericht mit Parmesan und etwas Petersilie bestreuen.

*Lass es Dir schmecken! Buon Appetito!*