



Spaghetti aglio, olio e funghi

Spaghetti aglio e olio ist eines dieser ganz simplen, aber wohlschmeckenden italienischen Pasta-Gerichten. Es lässt sich gut mit Champignons und frischem Peperoncino ergänzen und behält auch so den Charme einer einfachen Pasta. Champignons sind keineswegs langweilig, gut angebraten entwickeln sie schöne Röstaromen und ergänzen diese Pasta mit feinem Aroma. Peperoncino bringt Pep in das Gericht, er sollte aber nur zurückhaltend dosiert werden. Mit fein geschnittenem Peperoncino, in Olivenöl eingelegt und separat serviert, kann die Pasta individuell nachwürzt werden.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
120g	Champignons
2	Knoblauchzehen
	frischer Peperoncino
3El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Parmesan, nach Belieben

Zubereitung

Peperoncino halbieren die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu feinen Streifchen schneiden. Etwa 2/3 davon in Olivenöl einlegen, es dürfen auch ein paar Kerne dabei sein.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen, abgiessen und dabei etwas Pastawasser auffangen.

Champignons zu 5mm dicken Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren. Knoblauch zu dünnen Scheiben schneiden.

3El Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Sobald es sehr heiss ist, die Champignons in das Öl legen. Wichtig, damit die Pilze braten und keinen Saft ziehen: Sie müssen sogleich brutzeln und sie dürfen nicht übereinander liegen. Pilze ohne zu vermischen ein paar Minuten braten lassen.

Pilze wenden, mit wenig Pfeffer würzen und nochmals kurz braten lassen. Temperatur reduzieren, Knoblauch und Peperoncino zugeben und vermischen, 2 Minuten mitdünsten.

Spaghetti zugeben und vermischen, dabei 2-3El Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti geschmeidig werden.

Spaghetti anrichten, mit wenig Gewürzöl dekorieren und den Rest des Öls dazu servieren.

Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.





