

# SPAGHETTI AL PEPERONCINO MIT KNOBLAUCH UND SARDELLEN

## SPAGHETTI AL PEPERONCINO MIT KNOBLAUCH UND SARDELLEN

Wenn es eine richtig schnelle Pasta geben soll sind Spaghetti con Olio aus meiner Sicht ungeschlagen. Ich wollte jedoch etwas Abwechslung und habe diese Variante mit Butter ausprobiert. Um dem Ganzen etwas Würze zu verleihen habe ich mich hier für Chili-Spaghetti entschieden. Die hatten auch nach dem Kochen noch eine interessante, dezente Schärfe. Dazu Sardellenfilets, Knoblauch und eine kleine Chili in Butter geschwenkt und mit frischem Basilikum verfeinert. Was will man da mehr? Eigentlich nichts, aber als ich die Fotos gemacht habe ist mir aufgefallen, dass die Pasta wunderbar orange geworden ist und damit perfekt für das [Cookbook of colors im Oktober](#) passt!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Spaghetti al Peperoncino

50g Butter

3-4 Knoblauchzehen

8 Sardellenfilets

1 kleine rote Chili

1 EL Öl aus dem Sardellenglas

1/4 Zwiebel

1 Prise italienisches Kräutersalz (o.ä.)

1 Hand voll frisches Basilikum

### ZUBEREITUNG:

Diese Pasta dauert maximal 12-13 Minuten. Ich bringe in einem Topf das Salzwasser für die Pasta zum Kochen. Dann kommen die Spghetti nach Packungsanleitung für 7 Minuten hinein bis sie al dente sind.

In dieser Zeit schneide ich die Zwiebel in feine Würfel, den Knoblauch in dünne Scheiben und die Sardellenfilets in Streifen. Diesen Mix brate ich bei höherer-mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) an bis der Knoblauch leicht gold-braun wird. Dann gebe ich die in feine Ringe geschnittene Chili dazu.

Kurz bevor die Spaghetti fertig sind darf die Butter mit in die Pfanne. Ordentlich umrühren. Die Spaghetti werden abgeseiht und jetzt portionsweise in die Butter-Mischung gegeben. Gut durchrühren und mit einer Prise italienischem Kräutersalz abschmecken.

Als letztes gebe ich nun noch die Basilikumblätter dazu und schwenke die Ganze Geschichte einmal ordentlich durch.

Fertig – das ging schnell!

