Spaghetti Caratère

Zutaten:

600 g Spaghetti
150 ml sehr gutes Olivenöl (extra vergine)
etwas Butter
Chili
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
(je nach Geschmack etwas geriebener Parmesan oder Pecorino)

Zubereitung:

Die Spaghetti al dente kochen, in eine heiße Pfanne das Olivenöl und den geschälten, vom Keim befreiten und in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch geben und kurz anschwitzen.
Die Spaghetti ins Öl geben, mit Salz, Pfeffer und einer großzügigen Prise Chili abschmecken und mit etwas Butter verfeinern.
Wer möchte, kann noch etwas frisch geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Rustikal-pikantes Pastagericht - ideal für Feinschmecker, die es gerne auch mal schärfer mögen!