

Schwarze Knoblauch-Pasta

Zutaten für 2 Personen:

250 g Michele Portoghese Italienische Pasta

100 ml Olivenöl

6 Zehen fermentierter Knoblauch

1 kleines Bund frisches Basilikum

1 kleines Bund frischer Oregano

1 kleines Bund frische Petersilie

½ frische Chili

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti nach Anweisung al dente kochen und abseihen.

In der Zwischenzeit den schwarzen Knoblauch und die Chili fein schneiden. Die Kräuter klein hacken und bereitstellen. Nun die Chili und den fermentierten Knoblauch in das erhitzte Olivenöl geben und kurz anbraten. Die Hitze herunterstellen und mindestens für 5 Minuten ziehen lassen. Je länger die Knoblauch-Chili-Mischung im Öl brät, desto intensiver wird der Geschmack.

Anschließend die Spaghetti in das Öl geben und noch einmal kurz anbraten. Bei Bedarf etwas mehr Olivenöl hinzugeben. Anschließend die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.