



Spaghetti Aglio Olio

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei
(ca. 5-6 Eier in Größe M)
- 6 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 rote Chili
- 1 Bund Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Hartweizengrieß in die Häussler Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. 8 -10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Spaghetti mit der Matrize Nr. 4 auspressen. Die Spaghetti im Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und diese in Olivenöl hellbraun anbraten. Spaghetti dazugeben und vermengen. Die rote Chili fein schneiden und zusammen mit der gehackten Petersilie darüber streuen und servieren. Mit Pfeffer und Salz aus der Pfeffermühle abschmecken.