

SPAGHETTI ALLA VONGOLA FUJUTE

Zutaten für 4 Personen

- \ 400 g Spaghetti
- \ 4-6 Knoblauchzehen
- \ 6 Sardellenfilets
- \ 8 EL Olivenöl (extra vergine)
- \ Klein gehackte Petersilie
- \ Chiliflocken (nach Belieben)

Zubereitung

Nudeln in ausreichend Salzwasser "al dente", also bissfest kochen.
(Das ist wichtig!)

In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hauchdünn schneiden und anrösten – aber nicht zu dunkel werden lassen. Anschließend die Sardellen und die Chiliflocken hinzufügen.

Nudeln in der Pfanne schwenken und etwas Kochwasser hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Petersilie hinzufügen, kurz durchschwenken und genießen.