Spaghetti Fra Diavolo

dg: g-sg

Der Name ist Programm, deshalb die Diavolo mit Vorsicht geniessen.

4 Personen

400 g Spaghetti
Salz
6 EL Olivenöl, Capua
2 TL Knobli, fein gescheibelt
1 rote *Vogelaugenchili, in feine Ringe geschnitten
2 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt

Die Pasta in reichlich Salzwasser knapp al dente kochen.
Unterdessen Olivenöl, Knobli und Chili in einer Sauteuse auf mittlerer Hitze eine Minute anziehen. Dabei vorzu umrühren.
Die abgetropfte Pasta in die Sauteuse geben und im aromatisierten Öl 2 bis 3 Minuten wenden. Durchziehen lassen, so die Spaghetti gleichmässig überzogen sind. Liscio untermischen, sofort servieren.

Variante

Mit Krebsen kredenzen; Hummer, Crevetten, Scampi, Taschenkrebse... harmonieren sehr gut.

*Tipp: Die Vogelaugenchili entkernen und die Trennwände entfernen – es sei denn, man weiss worauf man sich einlässt.
Der Schärfegrad liegt bei 100'000 Scorville Heat Units.