Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini

Zutaten für 2 Personen

300 g Spaghetti	nach Packungsanweisung al dente kochen. Inzwischen
4 Knoblauchzehen	schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
1-2 Peperoncini	waschen, evtl. entkernen und in feine Ringe schneiden.
½ Bund Petersilie glatt	waschen, trockenschütteln und nicht zu fein hacken.
8 EL Olivenöl	in einer hohen Pfanne nicht zu stark erhitzen. Knoblauch und Chili darin vorsichtig anbraten. Eine Kelle Nudelwasser zufügen und aufkochen lassen. Herdplatte ausschalten, Pfanne darauf warmhalten. Die Nudeln abgießen und sofort in die Pfanne geben. Alles gut mischen und mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Petersilie dazugeben, noch einmal mischen und auf zwei vorgewärmte Pastateller verteilen. Mit
frisch geriebener Parmesan	bestreuen und sofort servieren.