

# Pasta olio



Leckerer Pasta-Gericht

Diesmal Penne rigate nur mit gutem Olivenöl und Salz und Pfeffer. Ich lasse das „aglio e peperoncini“ weg, also den Knoblauch und die Peperoni.

Die Pasta, die ich verwende, hat in etwa die gleiche Gardauer, so dass man sie zusammen kochen kann.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Penne rigate gemischt (normale und Bio-Pasta)
- gewürztes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 12–14 Scheiben Parmesan

**Zubereitungszeit:** 10–12 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parmesanscheiben dünn abschneiden.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und großzügig Olivenöl darüber geben. Parmesanscheiben darüber verteilen. Servieren.