

## Aglio e olio von au ja

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Tomaten	In Würfel schneiden
11 Stück Knoblauchzehen	Klein schneiden, salzen, kurz warten und dann zerdrücken.
* 5 g Salz	
2.5 dl Olivenöl	
2.0 Bund Peterli	
50 g Basilikum	
100 g Parmesan	
1.0 Stück Bouillonwürfel	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Den Hartkäse mit einer Reibe zerkleinern. Die Tomate in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann den Knoblauch klein schneiden, leicht salzen, kurz warten und zerdrücken. Durch das Salz wird der Knoblauch beim Zerdrücken zu einer Paste. Diese ebenfalls mit in die Schüssel geben. Basilikum, Oregano, Petersilie und Peperoni ebenfalls klein schneiden und mit in die Schüssel geben. Das Delikatessbrühepulver hinzugeben und die Würzmischung ist fertig. Nun die 2 Kellen des Kochwassers hinzugeben - unbedingt dieses Wasser verwenden, denn die Nudeln haben beim Kochen eine Menge Stärke abgegeben, die wir brauchen. Gut verrühren und 2 Minuten ziehen lassen. Wenn die Würzmischung leicht versalzen schmeckt, ist sie richtig.

Die Nudeln gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne maximal 1 Minute schwenken. Nun die Würzmischung hinzugeben, gut durchschwenken und dann den geriebenen Hartkäse hinzugeben. Dieser wirkt als Bindemittel und die flüssige Würzmischung verbindet sich nun mit den Nudeln.

Vor dem Servieren noch das kalte Olivenöl darübergerben und vermischen. Nicht vorher! Das Öl verliert extrem an Geschmack und Qualität, wenn es erhitzt wird. Wer mag, gibt jetzt noch etwas Hartkäse oben drauf.