

# Peperoni-Spaghetti mit Basilikum

Für 4 Personen

**Je 1 grosse rote und gelbe  
Peperoni  
1-2 Peperoncino, je nach Schärfe  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Butter**

**2 Esslöffel Olivenöl  
2 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
300-350 g flache Spaghetti  
1 Bund Basilikum**

Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Peperoni halbieren, entkernen, flach drücken und mit der Hautseite nach oben auf das vorbereitete Blech legen. Im oberen Drittel des Ofens unter dem 230 Grad heissen Grill so lange Backen, bis die Haut der Peperoni schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, ein feuchtes Tuch über die Peperoni legen und einen Moment abkühlen lassen. Danach mit Hilfe eines spitzen Küchenmessers die Haut lösen und abziehen. Die geschälten Peperoni in dünne Streifen schneiden.

Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und in feine Streifchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Die Peperonistreifen beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rahm ablöschen und diesen auf grossem Feuer leicht einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti darin bissfest garen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Sauce nochmals aufkochen, das Basilikum grob hacken und beifügen.

Die Spaghetti abschütten, gut abtropfen lassen, dann sofort mit der heissen Peperoni-sauce mischen.

(Quelle: Kochen / Annemarie Wildeisen)

