



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



## Tagliatelle aglio olio peperoncino

### Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Das Gemüse waschen und klein schneiden.
2. Das BONA Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten, Hitze etwas reduzieren.
3. Die Nudeln abseihen und in die Pfanne geben. Falls die Pasta zu trocken ist, etwas Nudelwasser dazugeben.
4. Gewürze dazugeben, alles gut vermengen und servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

### Zutaten

4 Personen

ca. 150 ml Bona Olivenöl

400 g Tagliatelle

3 Knoblauchzehen

¼ gelbe Paprika

¼ rote Paprika

1 kleine Chili

Basilikum

Salz

Pfeffer

getrocknete Kräuter