



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!  
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Pasta**:

## Ruck-Zuck-Spaghetti

### Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- Salz
- 100 ml Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, geschält, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Pasta**
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung:

1. Die Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser bissfest kochen.
2. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, vom Herd ziehen und darin die Knoblauchscheiben und den **Chili-Spice-Mix für Pasta** wärmen (nicht braten, brutzeln oder bräunen, da sonst das feine Aroma verloren geht).
3. Die Spaghetti abseihen, gut mit dem Knoblauch-Kräuteröl vermischen, mit Pfeffer würzen und sofort heiß servieren.

### Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

**Stay spicy!**

**Simone & Klaus  
von der Chili-Werkstatt**