

## **PENNE MED PERSILLE OG CHILI**

500 g penne  
2 fed hvidløg  
1 frisk rød chili  
salt og peber  
1 stort bdt. persille  
10 kviste timian  
4 spsk. olivenolie  
100 g friskrevet parmesan

Kog penne i letsaltet vand i 8-10 minutter.

Finthak hvidløg og rød chili, skyl og finthak persille, tag bladene af timianstilkene.

Sauter hvidløg og chili i olivenolie i en stor sauterpande, vær opmærksom på, at olien ikke må blive for varm.

Tilsæt persille, timian, salt og peber og sluk for varmen.

Bland penne i krydderurter og server dem rygende varme med friskrevet parmesan.