Rezept

Spaghetti mit Oliven und Tomatensauce und Peri Peri Salt NR: 14 Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

Zutaten:

1 Packung Spaghetti
2 Zwiebeln
200 g schwarze Oliven
1 Dose Pelati gewürfelt
2 EL Pinienkerne
Frische Petersilie
1 – 2 TL Peri Peri Salt
½ dl Rotwein
Olivenöl
100 g Parmesan geieben
Opt. Frisches Weissbrot

Zubereitung

- Im Kochtopf Wasser zum Kochen bringen, dann salzen und die Pasta ins kochende Wasser geben. Wenn die Spaghetti al dente sind, Wasser abgiessen und beiseitestellen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Schwarze Oliven entkernen und in feinste Scheiben Schneiden
- Petersilie waschen und schneiden und beiseitestellen.
- Zwiebel in der Bratpfanne bei grosser Hitze goldgelb braten.
- Hitze reduzieren und die Oliven, die Petersilie und 1 Dose Pellati dazu geben.
- Mit Peri Peri Salz würzen
- Pinienkerne und den Rotwein dazu geben und die Sauce auf leichter Hitze köcheln.
- Spaghetti dazu geben und umrühren.
- Anrichten, etwas Parmesan und Petersilie darüber.

Die Zitronenschale und die Orangenschale im Peri Peri Salz verleihen dem Spaghetti Gericht die erfrischende Note.

E Guetä!