

## Rezept

### Spaghetti an Tomatensauce mit Oliven und Peri Peri Salt

NR: 14 Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

#### Zutaten:

500 g Spaghetti  
 2 Zwiebeln geschält  
 200 g schwarze Oliven ohne Stein  
 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

- Spaghetti im Salzwasser al dente kochen.
- Zwiebel fein hacken.
- Schwarze Oliven in dünne Ringe schneiden.
- Petersilie waschen und grob hacken.
- Zwiebel in einer Bratpfanne bei hoher Hitze goldgelb anbraten.
- Hitze reduzieren und die Oliven, die Petersilie und 1 Dose Pelati dazu geben.
- Mit Peri Peri Salz würzen.
- Mit Rotwein ablöschen und auf mittlerer Hitze leicht einköcheln lassen.
- Spaghetti dazu geben und umrühren.
- Anrichten, etwas Parmesan und Petersilie darüber streuen und servieren.

Die Zitronenschale und die Orangenschale im Peri Peri Salz verleihen dem Spaghetti Gericht den passenden Frishekick!

E Guetä!