Spaghetti mit Oliven

Die Spaghetti mit Oliven fallen in die Kategorie schnelle Küche. Das einfache aber köstliche Rezept ist auch bei Studenten sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Spaghetti (oder Linguine)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
1 Handvoll	Petersilie (glatt)
1 Handvoll	Oliven (o.Stein, grün oderschwarz)
150 ml	Olivenöl extra vergine
0.5 Stk.	Zitronen (Bio, Schale unbehandelt)
1 Prise	Chiliflocken
	Parmesan

Zubereitung

1. Die **Spaghetti** in einem Kochtopf in Salzwasser al dente kochen. Danach abgießen und beiseite stellen.

2. In der Zwischenzeit die geschälte Zwiebel und Knoblauchzehen fein zerhacken. Die Petersilie klein zerschneiden und die halbe Zitrone abreiben.

3. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und bei geringer Hitze glasig dünsten. Die **Oliven** zugeben.

4. Das restliche Olivenöl extra vergine hinzugeben und noch weitere 2 Minuten kochen lassen. Jetzt die Petersilie und Zitronenabrieb zugeben, und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und nach Belieben mit Chiliflocken würzen.

5. Zu den Nudeln geben und gut vermengen. In tiefe Teller anrichten und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp

In der Bärlauchzeit kann man die Spaghett mit Oliven anstelle von Petersilie mit Bärlauch Zubereiten.