



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

400g Spaghetti
1 rote Zwiebel
250g Cherrytomaten
15 schwarze Oliven
7 getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen
1/2 Zitrone
6 EL Olivenöl
2 EL Wasser
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 TL Oregano
Salz

REZEPT: MEDITERRANE ZITRONENPASTA

1. Spaghetti bissfest kochen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben
2. Rote Zwiebel in Streifen schneiden und in 1 EL Olivenöl anbraten
3. Halbierete Oliven und gestückelte, trockene Tomaten zu der Zwiebel geben und 5 Minuten mitbraten
4. Halbierete Cherrytomaten zugeben und 5 Minuten mitköcheln
5. Knoblauchzehen zerdrücken und ebenfalls 5 Minuten mitkochen lassen
6. Herd ausschalten, Thymian, Rosmarin und Oregano zugeben
7. Zitronensaft, 5 EL Olivenöl, 2 EL Wasser und etwas Salz mischen und über Spaghetti geben. Mischen.
8. Spaghetti auf Teller anrichten und mediterranes Gemüse darauf platzieren

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN
DAUERT 40 MINUTEN



MEIN TIPP:

Zucchini und Aubergine passen ebenfalls großartig zu diesem Gericht. Diese einfach dann mit den Cherrytomaten in den Topf geben und 1-2 Minuten länger köcheln lassen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

