

SPAGHETTI CON OLIO MIT OLIVEN UND BÄRLAUCH

SPAGHETTI CON OLIO MIT OLIVEN UND BÄRLAUCH

Spaghetti mit Knoblauch und Öl sind ein Klassiker, diesmal kommen dazu noch Zwiebeln, Bärlauch und schwarze Oliven - alles verfeinert mit einer Prise Fleur de Sel. Wichtig ist dabei, dass es ein wirklich gutes Öl ist. So sind diese Spaghetti con Olio mit Oliven und Bärlauch einfach mal etwas anderes!



©katha-kocht.de

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spaghetti oder Linguine

1 Zwiebel

3-4 Knoblauchzehen

30g Bärlauch

1 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein, hier Kalamata

150 ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zitronenschalenabrieb von 1/2 Zitrone

1 Prise Chiliflocken

Fleur de Sel

ZUBEREITUNG:

In einem Topf mit Salzwasser die Spaghetti kochen bis sie al dente sind. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden. Mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne anbraten. Die Hitze sollte während der gesamten Kochzeit nicht zu stark sein, hier Stufe 6 von 9. Dann die schwarzen Oliven halbieren und mit in die Pfanne geben. Mit dem restlichen Öl auffüllen und noch ein bis zwei Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit die Schale von der halben Zitrone abreiben und den Bärlauch in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Beides untermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem frisch gemahlene Pfeffer ruhig etwas kräftiger würzen.

Die Nudeln werden abgossen und im Topf beiseite gestellt sobald sie fertig sind. Dann das Knoblauch Öl aus der Pfanne und eine Prise getrocknete Chiliflocken zu den Nudeln geben. Ordentlich vermengen und abschmecken. Je nach Geschmack noch mit Pfeffer und wenig Salz nachwürzen.



Anrichten und mit einer Prise Fleur de Sel verfeinern.

Lasst es euch schmecken!

