


# TAGLIATELLE MIT WARMEN OLIVEN

## Tagliatelle mit warmen Oliven

Memo an mich selbst - nie auf den letzten Drücker zu einem Richtfest gehen. Im „worst case“ ist nämlich schon alles aufgegessen und der Grill kalt. Waren wir aber selbst Schuld dran, also musste im Anschluss improvisiert werden. Ein passender Anlass um einen Blick in Donna Hay's Food Fast  Kochbuch zu werfen. Mit diesem Buch habe ich schon Stunden auf der Couch zugebracht und die wunderschönen Bilder bewundert, nur gekocht habe ich daraus noch nie. Dabei ist der eine oder andere Post it geklebt. Ich entscheide mich letztendlich für die Pasta mit den warmen Oliven. Wie auf dem Foto mit Tagliatelle und leckeren Kalamata Oliven. Das Rezept ist, wie alle Rezepte im Buch, kurz, schnörkellos und gut verständlich geschrieben. Nur am Salz wird hier kräftig gespart. Auf den ersten blick dachte ich noch, die Oliven könnten das ausgleichen, aber am Tisch musste dann doch etwas nachgeholfen werden. Halb so wild - bei der Frittata zum Sonntagsfrühstück war ich dann vorbereitet.



## Zutaten für 2 Personen:

120g Tagliatelle

80g Kalamata Oliven

3 Knoblauchzehen

1 Zitrone

1-2 Zweige Rosmarin

½ Schrippe (oder anderes Weißbrot)

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

## Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In dieser Zeit die Schrippe zu frischen Bröseln reiben und diese in etwas Olivenöl goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und die Pfanne säubern.

Frisches Öl in der Pfanne erhitzen und den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch hinein geben. Bei mittlerer Hitze anbraten, dann dürfen die Oliven, der fein gehackte Rosmarin und die abgeriebene Zitronenschale dazu.



Mittlerweile sollte auch das Wasser kochen – die Pasta wandert nach Packungsanleitung, hier 3 Minuten, ins kochende Wasser bis sie al dente ist.

Die Pasta in der Pfanne mit Oliven und Knoblauch schwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf passenden Tellern anrichten und mit den gerösteten Brotbröseln garnieren.

Fertig!

