



Teufelsspaghetti

Zutaten:

Für die Spaghetti:

4 l Wasser,
1 EL Salz,
2 EL Olivenöl,
300 bis 400 g Spaghetti

Für die Sauce:

2 EL Olivenöl,
4 Tomaten,
15 schwarze Oliven, 1 Peperoni,
Salz,
1 EL Oregano,
3 EL Butter,
6 EL Parmesankäse

Zubereitung:

Wasser, Salz und Olivenöl miteinander aufkochen, Spaghetti beifügen. Zugedeckt al dente kochen (je nach Qualität 8 bis 15 Min.). Für die Sauce: Olivenöl erhitzen. Tomaten in Schnitze teilen und in das heiße Öl geben. Oliven vom Stein befreien und in Stückchen schneiden. Peperoni der Länge nach entzweischneiden, die Kerne entfernen, das Fleisch in feine Streifen schneiden. Oliven und Peperoni begeben und mit Salz abschmecken. 15 Minuten köcheln lassen. Oregano darunter mengen. Die Sauce mit zwei Gabeln unter die abgeschütteten Spaghetti mischen. Butter darüber geben. Zugedeckt 2 Minuten stehen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.