

# Spaghetti „Mediterraneo“

## Zutaten

- 500 g Pelati (Dose)
- 3 Knoblauchzehen\*
- 1 Peperoncini eingelegt\* od. frisch
- 100 g schwarze Oliven entsteint\*
- 100 g Pomodori eingelegt
- ca. 150 g Parmesan Reggiano
- 3 El. Kapernbeeren\*
- 3 Sardellen
- 2 El. Pomodoripaste\*
- Salz / Pfeffer
- ca. 6 El. kaltgepresstes Olivenöl\*
- 1 Bund italienischer Peterli
- 500 g Spaghetti

\* bei Oliveta's erhältlich



## Zubereitung

1. In einem Topf das Olivenöl erhitzen.
2. Der fein gehackte Knoblauch und die fein gehackte Peperoncini andünsten.
3. Pelati, Pomodoripaste und zerdrückte Sardellen einrühren und alles ca. 15 Minuten offen köcheln lassen.
4. Fein gehackte Kapern und Oliven in die Sauce geben und würzen.
5. Mit den al dente gekochten Spaghetti mischen und mit dem gehackten Peterli und Pomodori bestreuen.
6. Geriebenen Parmesan Reggiano dazureichen.

*Oliveta's wünscht en Quete!*

