

Rezept

Quick-Chef-Spaghetti

Ein Rezept von Quick-Chef-Spaghetti, am 20.04.2024

Zutaten

500 g lange dünne Nudeln (z. B. Spaghetti oder Linguine)	Salz
100 g entsteinte grüne Oliven	50 g Sardellenfilets (in Salzlake)
1/2 Bio-Zitrone	2 kleine rote Chilischoten
50 ml Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Handvoll Kartoffelchips	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Inzwischen die Sardellenfilets in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und in kleine Stücke scheiden. Oliven halbieren. Die Chilischoten waschen, entstielen und samt der weißen Kernchen fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Darin Sardellen, Oliven, Chilis und Zitronenschale 1 Minute erhitzen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und mit der Olivenmischung, dem Schnittlauch, Pfeffer und dem Zitronensaft vermischen.

4. Quick-Chef-Spaghetti auf Pastateller verteilen. Kartoffelchips mit den Fingern grob zerböseln, über die Pasta streuen. Gleich servieren.