

Rezept

# Spaghetti mit Oliven

Ein Rezept von Spaghetti mit Oliven, am 29.09.2023

## Zutaten

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>2</b> unbehandelte Orangen      | <b>1</b> Zwiebel                       |
| <b>1</b> Knoblauchzehe             | <b>100 g</b> schwarze Oliven mit Stein |
| <b>600 g</b> Spaghetti             | Salz                                   |
| <b>8 EL</b> Olivenöl extra vergine | Pfeffer, frisch gemahlen               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Orangen heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch schälen und pressen. Von den Oliven das Fruchtfleisch in Streifen vom Stein schneiden.

---

2. Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

3. Inzwischen das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen, Oliven und Orangenschalenstreifen hinzufügen und kurz erwärmen.

---

4. Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen, und mit der Sauce vermengen. Falls die Mischung zu trocken ist, ein wenig Nudelkochwasser unterrühren. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.