

## Spaghetti mit Tomaten und Oliven

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                             |
|-----|-------|-----------------------------|
| 5   |       | Tomate(n)                   |
| 50  | Gramm | Oliven, grüne ohne Stein    |
| 100 | Gramm | Rauke (Rucola)              |
| 50  | Gramm | Oliven, schwarze ohne Stein |
| 3   | Essl. | Balsamico                   |
|     |       | Salz und Pfeffer            |
|     |       | Zucker                      |
| 6   | Essl. | Öl                          |
| 1   | Teel. | Oregano, getrockneter       |
| 400 | Gramm | Spaghetti                   |
|     | Etwas | Basilikum                   |

### Anleitung:

Ohne Fleisch. Die Tomaten würfeln, das Basilikum waschen und abzupfen, die Oliven grob hacken, die Rauke klein schneiden und alles miteinander mischen.

Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Öl darunterschlagen. Die Vinaigrette mit dem Gemüse mischen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und dabei 5 EL Kochwasser auffangen.

Alles miteinander rasch vermischen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 550 kcal