

# Teufel - Spaghetti

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *FÜR DIE SPAGHETTI*

---

4	Ltr. Wasser
1	Essl. Salz
2	Essl. Olivenöl
300	Gramm Spaghetti, evtl. mehr

## *FÜR DIE SAUCE*

---

2	Essl. Olivenöl
4	Tomaten
15	Schwarze Oliven
1	Peperoni
	Salz
1	Essl. Oregano
3	Essl. Butter
6	Essl. Parmesankäse

### Anleitung:

Wasser, Salz und Olivenoel miteinander aufkochen, Spaghetti beifuegen. Zugedeckt al dente kochen (je nach Qualitaet 8 bis 15 Min. ).

Fuer die Sauce: Olivenoel erhitzen. Tomaten in Schnitze teilen und in das heisse Oel geben. Oliven vom Stein befreien und in Stueckchen schneiden. Peperoni der Laenge nach entzweischneiden, die Kerne entfernen, das Fleisch in feine Streifen schneiden. Oliven und Peperoni begeben und mit Salz abschmecken. 15 Minuten koecheln lassen. Oregano druntermengen. Die Sauce mit zwei Gabeln unter die abgeschuetteten Spaghetti mischen. Butter druebergeben. Zugedeckt 2 Minuten stehen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.