

Walnuss Oliven - Spaghetti

Kategorien: Teigware, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

2		Rote Chilischoten
4		Gruene Chilischoten
200	Gramm	Gruene Oliven mit Stein
500	Gramm	Tomaten
250	Gramm	Vollkornspaghetti
		Meersalz
100	Gramm	Zwiebel
5		Essl. Olivenoel; kalt gepresst
1		Teel. Rosmarinnadeln; frisch, geht
1		Teel. Oregano; getrocknet
1 1/2		Teel. Kraeutersalz
100	Gramm	Walnuesse
2		Knoblauchzehen
2		Essl. Petersilie; gehackt

Anleitung:

Die Chilischoten aufschlitzen: Die weissen Trennwaende und die Kerne Herauskratzen. Die Schoten waschen und fein wuerfeln. Das Fruchtfleisch der Oliven vom Stein schneiden und mittelfein hacken. Die Tomaten in kleine Wuerfel schneiden. Die Nudeln in ca. 10 Minuten bissfest kochen. Die Zwiebeln wuerfeln und in der Haelfte des Oels anbraten. Die Tomaten, Die Chilischoten, die Oliven, die Kraeuter und das Salz mit den Zwiebeln mischen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten duensten. Die Nuesse grob hacken und zum Gemuese geben. Die Nuesse, die Haelfte der Petersilie und das restliche Oel untarruehren. Die Nudeln in eine vorgewaermte Schuessel geben. Das Gemuese untarruehren Und mit der restlichen Petersilie bestreuen.