

## **Spaghetti mit Oliven, Kapern und Zitrone**

### **Zutaten für vier Personen:**

400g Spaghetti

**Olivenöl**

1 Zwiebel

5 Knoblauchzehen

1 Chilischote

4 EL schwarze Oliven

8 Sardellen

4 EL Kapern

1 Zitrone

1/2 Bund Petersilie

frisch geriebenen Parmesan

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote andünsten.

Die Oliven entsteinen und halbieren. Die Zitrone filitieren, Sardellen zerkleinern. Alles zusammen mit den Kapern in die Pfanne geben und kurz dünsten lassen. Salzen ist nicht mehr nötig, da die Sardellen genügend Salz enthalten.

Zum Schluß die gekochten Spaghetti dazu geben und mit der gehackten Petersilie vermischen und mit Parmesan servieren.

...un 'ne schöne jrooß an den wdr!