

# SPAGHETTI ALLA EOLIANA

-----

## ZUTATEN (für 2 Personen)

- 220 g Spagetti
- 35 g entsteinte schwarze und grüne Oliven
- 50 g vom Salz befreite und gewässerte Kapern
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 frische Chilischote
- 2 Anchovisfilets
- 5 Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- Natives Olivenöl extra nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

Erhitzen Sie in einer Pfanne etwas Olivenöl mit dem ganzen Knoblauch und den Anchovisfilets.

Entfernen Sie, nachdem sich die Anchovisfilets aufgelöst haben, den Knoblauch und fügen Sie die zuvor gehackten Tomaten hinzu.

Hacken Sie die Kapern, die grünen und schwarzen Oliven und geben Sie sie zu den Tomaten. Fügen Sie den frischen Chili und das zuvor fein gehackte Basilikum hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lassen Sie die Sauce einkochen. Kochen Sie in der Zwischenzeit die Spagetti in reichlich kochendem Salzwasser.

Gießen Sie die Spagetti, wenn sie al dente sind, ab und vermengen Sie sie für einige Minuten in der Pfanne gemeinsam mit der Sauce.

Heiß servieren.