

SPAGHETTI MIT GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN UND AROMATISCHEM BROT



ZUTATEN

- 400 g Spaghetti
- 10 grüne Oliven
- 10 schwarze Oliven
- 3/4 Sardellenfilets
- 4 Scheiben altbackenes Brot
- Fenchelsamen
- Chili

ZUBEREITUNG

Das altbackene Brot in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Brotwürfel gemeinsam mit den Fenchelsamen und dem Chili für einige Minuten darin anrösten. Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti kochen, bis sie al dente sind. Öl in eine Pfanne geben und die Sardellenfilets, die grünen und schwarzen entkernten Oliven und die Brotwürfel darin andünsten. Die Spaghetti abtropfen lassen und für einige Minuten in der Pfanne schwenken.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

