

# 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

