



SPAGHETTI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA

- 2 El. Inpetto Olivenöl extra virgine
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g geschälte, kleingeschnittene Tomaten
- 100 g entsteinte grüne Oliven
- 1 Chili Schote
- 2 Teelöffel Oregano

500 g Inpetto Spaghetti Knoblauch in der Pfanne anbräunen, die Tomaten hinzufügen und 8 Min. kochen. Die Oliven, Chili Schote und Oregano dazugeben. Salzen. 5 Min. kochen. Die Spaghetti in Salzwasser kochen, abgießen und zu den Zutaten in die Pfanne geben, damit sie den Geschmack annehmen. Mit frisch geriebenen Parmesan Käse servieren

Tipp: je 100 g Pasta - 1 L Wasser - 10 g Salz