

Selbstgemachte Spaghetti mit Rucola und schwarzen Oliven

Für zwei Personen

125 g Rucola	2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Peperonischote
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g schwarzen Oliven
100 g Mehl	1 Ei	5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Mehl, dem Ei und zwei Esslöffeln Olivenöl einen Nudelteig kneten, anschließend kurz ruhen lassen. Danach den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, kurz antrocknen lassen und in dünne Streifen schneiden. Den Rucola waschen, trocken schütteln, grobe Stiele wegschneiden und dann in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in Würfel schneiden. Die Peperoni waschen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Die frischen Nudeln für circa vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Im gleichen Topf das restliche Olivenöl erhitzen. Alle vorbereiteten Zutaten und die Oliven zwei Minuten unterrühren, bei mittlerer Hitze im Öl erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und der Hälfte des Zitronensafts abschmecken. Die Spaghetti auf einem tiefen Teller anrichten, das Gemüse in die Mitte geben und mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken und servieren.

Jaco van Dipten am 21. November 2013