

Mönchsbart mit Spaghettini



Zutaten für 2 Portionen

250g Spaghettini
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/2 rote Chili
3 el Kapern
2 el Olivenöl
1 Handvoll Kirschtomaten
1 Bund Mönchsbart
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Spaghettini nach Packungsanleitung al dente kochen. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch von der Schale befreien, die Peperoni waschen und alles in feine Würfel oder Ringe schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni andünsten. Kapern und Kirschtomaten hinzugeben. Die Wurzeln vom Mönchsbart entfernen, die Stängel ordentlich waschen und gut abtropfen lassen, für etwa 3 Minuten in die Pfanne geben. Spaghettini abgießen. Die Pasta in die Pfanne geben und allen Zutaten vermengen. Mönchsbart-Spaghettini mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF