

Spaghettini mit südländischen Gemüsen

Zutaten:

- 500 gr. Spaghettini
- 50 gr. schwarze Oliven
- 50 gr. grüne Oliven
- 100 gr. getrocknete Tomaten
- 100 gr. farbigen Peperoniwürfel
- 20 gr. Olivenöl
- 50 gr. grob gehackte Zwiebeln
- 2 dl. Gemüsebouillon
- 1 Tl. Maizena
- Gewürze und Salz

Zubereitung:

Getrocknete Tomaten und Peperoni in olivengrosse Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl kurz andünsten. Oliven, Tomaten- und Peperonistücke dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit Bouillon ablöschen und mit Maizena ganz leicht binden. Alles abschmecken.

Spaghettini in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Zusammen mit der Sauce servieren.