

# Spaghetti Ciociara

Zutaten für zwei Personen:

- 250 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 2 gelbe Paprika
- 200 g schwarze Oliven
- 400 g Dosentomaten
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Parmesan

Zwiebel in Öl glasig dünsten, in schmale Streifen geschnittene Paprika zugeben und ebenfalls leicht andünsten. Dann die Dosentomaten und die entkernten Oliven zugeben. Salzen und pfeffern, anschließend bei zugedektem Deckel ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze schmoren.

Unterdessen die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Die al dente gekochten Nudeln mit der Soße vermischen, drei Minuten ziehen lassen und mit Parmesan bestreut servieren.