



UNSER REZEPT

DER WOCHE

SPAGHETTI MIT HIRSCHHORNWEGERICH

Zutaten

150g Hirschhornwegerich
200g Spaghetti
3 EL Kapern
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 TL Zucker
½ Zitrone (Saft und Schale)
4 EL Olivenöl
120g schwarze Oliven
Parmesan
1 TL Oregano

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze in Olivenöl andünsten. Einen TL Zucker hinzufügen. Knoblauch pressen, dazugeben und kurz mit anschwitzen, nicht braun werden lassen. Hitze so weit reduzieren, dass nichts mehr anbrennt. Oregano dazugeben und Zitronensaft unterrühren.

Spaghetti in kochendes Salzwasser geben und *al dente* kochen.

Kurz bevor die Spaghetti fertig sind, den Hirschhornwegerich in die Pfanne geben und einen Schöpflöffel vom Nudelwasser dazugeben. Auf niedriger Hitze mit Deckel auf der Pfanne kurz andünsten, der Hirschhornwegerich sollte nicht zerkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Spaghetti in die Pfanne geben und alles vermengen, Zitronenschale und Oliven dazu. Servieren und mit reichlich Parmesan bestreuen.

Fertig.