Spaghetti al Arabiata

Zutaten:

600 g Spaghetti
1 kleine Dose geschälte Tomaten
100 g schwarze Oliven
1 weiße Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 rote Chili-Schote
etwas Olivenöl
Basilikum
Oregano
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Spaghetti in einem großen Topf (mind. 2 l Salzwasser) al dente kochen (beim Teilen der Spaghettis soll in der Mitte ein weißer Punkt zu sehen sein). Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Die Tomaten abgießen, in 1 cm große Stücke schneiden und zusammen mit dem Saft, dem Kochwasser und der entkernten und klein geschnittenen Chili-Schote zugeben und kurz aufkochen. Die Oliven entsteinen und grob hacken. Die Soße mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken, die Oliven zugeben. Die Spaghetti anrichten und eine gute Schöpfkelle Soße in die Mitte geben.

Tipp: Wer möchte kann geriebenen Parmesan oder Pecorino dazu reichen. Ein trockener Rotwein rundet dieses Essen ab.