Penne Puttanesca

Die Penne Puttanesca ist ein vorzügliches Nudelgericht aus Italien. Mit diesem Rezept gelingt die köstliche Pasta.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

350 g	Penne
2 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Chilischoten (kleine)
8 Stk.	Sardellenfilets
400 g	Tomaten (aus der Dose)
1 Handvoll	Oliven (grün ode schwarz)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Kapern
1 Handvoll	Basilikum frisch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Penne Puttanesca** koche die Penne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in leicht gesalzenem Wasser, bis sie al dente sind.

2. Erhitze in einer großen, beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe Olivenöl. Füge gehackten Knoblauch, Chili und Anchovis hinzu, brate sie unter ständigem Rühren kurz an. Rühre Tomaten mit Saft, in Scheiben geschnittene Oliven, Tomatenmark und Kapern in die Pfanne. Lass die Sauce unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln, bis sie schön eingedickt ist. Mische frisch gehacktes Basilikum in die Sauce für eine aromatische Note und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

3. Gieße die gekochte Penne ab, gib sie zur Sauce und vermenge alles. Richte die Penne Puttanesca in tiefe Pastateller an und die genieße die schmackhafte Pasta.

Tipp

Die servierte italienische Penne Puttanesca noch zusätzlich mit frisch geriebenen Parmesan garnieren.