Spaghetti mit Sardellen und getrockneten Tomaten

Exquisiter Geschmack, unkomplizierte Zubereitung: pikantes Rezept für Spaghetti mit Sardellen und getrockneten Tomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Spaghetti
12 Stk.	Tomaten (getrocknete)
12 Stk.	Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
24 Stk.	Oliven (schwarze und grüne)
110 ml	Weißwein
110 ml	Gemüsefond
80 g	Butter (kalt)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Sardellen und getrockneten Tomaten** einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und je nach Sorte einige Minuten bissfest garen.

2. Inzwischen die getrockneten Tomaten nach Belieben kurz einweichen, anschließend in schmale Streifen schneiden. Auch die Oliven in Streifen schneiden und dabei entkernen. Die Sardellenfilets aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.

3. Das Öl aus der Dose in eine große Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Sardellen kurze Zeit darin anrösten, anschließend mit einem Löffel vorsichtig zerkleinern. Oliven und Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Mit Wein und Gemüsefond ablöschen, zum Schluss die Butter unterrühren.

4. Die Sauce etwas einköcheln lassen, bis sie sämig wird. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Spaghetti nach der Kochzeit mit einem Sieb aus dem Topf heben und unter die Sauce mengen. Gründlich durchmischen, zuletzt mit Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken.

Tipp

Ein Salat ist die ideale Beilage zu Spaghetti mit Sardellen und getrockneten Tomaten.