Spaghetti Puttanesca

Das ursprünglich aus Süditalien stammende Rezept für Spaghetti Puttanesca mit der scharf-würzigen Tomatensauce macht Lust auf einen Urlaub im Süden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Nudeln (nach Wahl)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Kapern
2 Handvoll	Oliven (entsteint)
12 Stk.	Sardellenfilets
4 Stk.	Chilischoten (getrocknete)
1 EL	Oregano
1 EL	Olivenöl
400 g	Tomaten (aus der Dose)
1 Handvoll	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Spaghetti Puttanesca** den Knoblauch schälen und fein hacken. Kapern und gehackte Tomaten abgießen und abtropfen lassen. Oliven halbieren und entsteinen. Chilischoten in sehr feine Ringe schneiden.

2. Sardellenfilets grob hacken. Basilikum waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke zupfen. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin glasig

dünsten. Kapern, Oliven und Sardellen dazugeben und mit Chili und Oregano würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Tomaten dazugeben und aufkochen lassen, dann weitere 4-5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit den Nudeln vermengen. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp

Zu Spaghetti Puttanesca schmeckt ein gemischter Salat.