

Pasta alla puttanesca mit Sardellen

Für zwei Personen

3 eingelegte Sardellen	200 g Pasta Maccheroni	100 g Rucola
10 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
50 g schwarze Oliven	40 g Parmesankäse	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 EL Kapern	200 g passierte Tomaten	2 EL Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Die Oliven und die Kapern waschen und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen, von dem Strunk und den Kernen befreien und vierteln. Die Sardellen fein hacken. Die Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend den Knoblauch, die Kapern, die Sardellen und die Tomaten hinzugeben und alles miteinander anbraten und verrühren. Die passierten Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian- und den Rosmarinzweig für den Geschmack hinzugeben. Den Rucola waschen und zerkleinern. Den Parmesan reiben und die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Nudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten, mit dem Rucola, den Tomaten und dem Parmesan garnieren und servieren.

Christian Urban am 07. Mai 2013