

# Pasta Siciliano

## Für 4 Portionen:

400 g Spaghetti	Salz	120 g Paniermehl
1 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	8 getrock. Öl-Tomaten
6 Sardellenfilets	100 g Oliven (schwarz)	1 EL Kapern
15 g Petersilie (glatt)	50 g Parmesan (am Stück)	400 g Spaghetti Salz

Spaghetti laut Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

In einer großen Pfanne das Paniermehl in 1 EL Olivenöl bei kleiner Temperatur goldbraun . Das Paniermehl aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Knoblauch schälen und fein . Tomaten, Sardellen und Oliven in kleine Stücke schneiden.

Etwas von dem Öl, in dem die Tomaten lagen, in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin bei kleiner Temperatur andünsten. Tomaten, Sardellen, Oliven und Kapern dazugeben und noch mal ca. 5 Minuten andünsten.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Den Parmesan fein reiben. frisch geriebenem Parmesan und dem gerösteten Paniermehl servieren.

NN am 07. Februar 2024