

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 Sardellenfilets in Öl	4 EL Olivenöl	1/2 TL getrock. Oregano
200 ml Tomaten-Sauce	80 g schwarze Oliven	2 - 3 EL Kapern
Meersalz	Pfeffer	geriebener Pecorino
Petersilie		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano dazugeben und 2 - 3 Minuten andünsten. Die Tomaten-Sauce zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas fein geschnittene Petersilie unterheben.

Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit Pecorino bestreuen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020