

Pasta Puttanesca

500 g Spaghetti	Salz, Pfeffer	4 EL Öl
6 Sardellenfilets in Öl	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1 Dose geschälte Tomaten	100 ml Rotwein	2 EL Kapern
2 EL schwarze Oliven	Petersilie	

Pasta nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Öl in einem Topf erhitzen, fein gehackte Sardellen, Knoblauch und Chili darin dünsten (Knoblauch nicht braun werden lassen, sonst schmeckt er zu scharf). Tomaten klein schneiden und mit dem Wein dazugeben. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kapern abtropfen lassen. Olivenfleisch von den Steinen lösen und nach Belieben in Streifen schneiden. Beides unter die Sauce mischen. Mit Salz abschmecken und gleich die heißen, abgossenen Spaghetti unterheben. Mit Petersilienblättchen anrichten.

Feine Variante:

2 Frühlingszwiebeln (in feinen Ringen), 2 Knoblauchzehen (gehackt) in 1 EL Öl dünsten. 50 g Thunfisch (naturell, aus der Dose) und 2 EL Kapern unterrühren, kurz mitbraten. Dann 2 EL Crème fraîche untermischen. Sofort heiße Pasta unterheben.

NN am 27. Oktober 2024