

# Spaghetti Sophia Loren

**Für 4 Personen:**

**Zutaten:**

**Für die Nudeln:**

500 g Spaghettini (dünne Spaghetti)	Salz	3 Scheiben Ingwer
1 Lorbeerblatt	1 kleine getr. rote Chilischote	

**Für die Sauce:**

16 Sardellenfilets	30 g weiche Butter	600 ml Hühnerbrühe
350 g passierte Tomaten	4 geriebene Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
Zucker	milde Chiliflocken	2 EL Kapern
1-2 EL Petersilienblätter		

**Außerdem:**

Parmesanspäne

Für die Pasta die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser (am besten kräftig salzen!) mit Ingwer, Lorbeerblatt und Chilischote 3 bis 4 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben sehr bissfest garen, dabei ab und zu umrühren.

Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei die Gewürze entfernen. Die Nudeln sofort weiter verarbeiten (alternativ auf einem Backblech verteilen und mit 2 EL Olivenöl mischen).

Für die Sauce die Sardellenfilets trocken tupfen, klein hacken und mit der weichen Butter verrühren. Brühe und passierte Tomaten in einer großen Pfanne verrühren und erhitzen. Den Knoblauch unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 Msp.

Chiliflocken würzen. Danach die Sardellenbutter unterrühren und die Kapern hinzufügen.

Die vorgegarten Nudeln zur Sauce geben und darin köcheln lassen, bis um die Nudeln herum eine sämige Sauce entstanden ist. Zuletzt die Petersilie hinzufügen.

Die Spaghetti auf vorgewärmte Pastateller verteilen und mit den Parmesanspänen bestreuen. Nach Belieben mit Basilikumblättern, Sardellenfilets und Kapern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Januar 2021