

Pasta mit Tomatensoße und Basilikum

Für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe	40 g Sardellen	1 Chilischote, rot
4 EL Olivenöl	50 g Oliven	20 g Kapern
1 Dose Tomaten, 800 g	Salz	Pfeffer
Zucker	500 g Pasta	8 Kirschtomaten
0,5 Bund Basilikum		

Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen kurz abbrausen und fein hacken.

Chilischote halbieren, evtl. entkernen und fein schneiden. Oliven, entsteinen In einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Knoblauch, Sardellen und Chili darin ca. 2 Minuten dünsten.

Oliven, Kapern und Tomaten aus der Dose zugeben. Alles etwas 10-12 Minuten garen und etwas einköcheln lassen. Mit wenig Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Orecchiette in Salzwasser, nach Packungsanleitung ca. 8-10 Minuten bissfest garen.

Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren.

Übriges Öl erhitzen. Kirschtomaten darin ca. 1-2 Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum fein schneiden. Orecchiette abgießen und mit der Soße mischen. Mit Kirschtomaten und Basilikum anrichten und servieren.

Tipp:

Keine Angst vor Sardellen, diese sind eher zum Würzen der Soße, da sich die feinen Sardellen in der Soße komplett auflösen. Wer das nicht mag, läss diese einfach weg.

Martin Gehrlein am 04. Juni 2024