

Spaghetti alla puttanesca

Für zwei Personen

200 g Spaghetti	1 Anchovisfilet (in Öl)	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	60 g schwarze Oliven	2 EL Kapern, nonpareille
150 ml Tomatensauce	1 Zweig Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano
4 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Stück Parmesan

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anchovisfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben. Schalotten, Knoblauch, Anchovis und Oregano darin 23 Minuten andünsten. Tomatensauce zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti mit einer Pastakralle aus dem Wasser direkt in die Pfanne mit der Sauce geben und vermischen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 EL davon unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um Wasser schneller zum Kochen zu bringen und lästige Salzablagerungen am Topfrand zu vermeiden, sollte man das Salz erst dazugeben, wenn das Wasser bereits kocht. So löst sich das Salz deutlich schneller auf und man spart Zeit.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und das Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2021