

Spaghetti-Soße

Für 4 Personen

100 g Staudensellerie	30 g schwarze Oliven	5 g Sardellen
12 Kirschtomaten	1/2 Bund Basilikum	3 Stängel glatte Petersilie
Zitronen-Abrieb	3 EL Olivenöl	10 g Kapern
20 ml Sherry, medium dry	100 ml Gemüsefond	Pfeffer, Salz
1 EL Butter	Chili	

Staudensellerie fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln. Sardellen fein hacken. Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren. Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Staudensellerie anschwitzen. Kapern, Sardellen, Oliven und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, Gemüsefond und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Basilikum, Petersilie und Zitronen-Abrieb untermischen.

Mario Gamba 22. Juni 2012