

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Portionen

80 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Sardellenfilet, in Salz	200 g Kirschtomaten
60 g schwarze Oliven, mit Stein	0,5 Bund krause Petersilie	200 g Spaghetti
Salz	3 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
1,5 EL Kapern		

Speck würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch, Chili und das abgespülte Sardellenfilet hacken. Tomaten vierteln. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 2 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sardellen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mit braten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Nudeln und Petersilie untermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 29. Dezember 2012