



Spaghetti alla puttanesca

ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

500g Tomaten

0,5Bund frisches Basilikum

100g Schwarze Oliven; entsteint

2EI Kapern

1 Peperoni, scharf

2EI Tomatenmark

5 Sardellenfilets

6EI Olivenöl

1Spritzer Zitronensaft (ein Spritzer)

3EI Weißwein

450g Spaghetti

50g Parmesan (fein geraspelt) (gerne auch mehr für oben drüber)

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

Zubereitung:

Tomaten enthäuten, entkernen, Fruchtfleisch grob zerteilen.

Oliven, Peperoni (entkernt) und Kapern fein hacken. Sardellenfilets abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

Basilikum fein hacken.

Öl erhitzen, Knoblauch und Peperoni darin andünsten.

Tomaten, Tomatenmark und Sardellen zugeben und ca. 15 min. köcheln lassen.

Währenddessen Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

Kapern und Oliven, Zitronensaft und Weißwein in die Sauce rühren. Mit frischem Pfeffer würzen, evtl. salzen.

Mit geriebenem Parmesan servieren