

Spaghetti alla Puttanesca

Rezept für 4 Personen

3-4	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
4-5	in Öl eingelegte Sardellenfilets
600 g	Tomaten
1-2	scharfe kleine rote Peperoncini
4 EL	schwarze Oliven (entkernt)
2 EL	Kapern
	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Oregano (gekerbelt)
	Basilikum (gekerbelt)
1/2 Bund	Petersilie
500 g	Spagetti
80 g	Pecorino (oder Parmesan)

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen.

In der Zwischenzeit Knoblauch, Zwiebel und Peperoncini klein hacken.

Die Tomaten einritzen und mit dem Kochwasser überbrühen. Die Haut abziehen und die Kerne entfernen. (Wenn es schnell gehen soll, können auch enthäutete Tomaten aus der Dose verwendet werden.)

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin die Sardellen anschwitzen bis die sie zerfallen sind. Knoblauch und Zwiebel dazu geben und dünsten.

Anschließend die Tomaten und die klein geschnittenen Peperoncini hinzugegeben.

Mit Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und die Sauce bei geringer Hitze vor sich hin kochen lassen.

Jede Stunde köcheln bringt Geschmack!

Irgendwann dann die Oliven zerkleinern und mit den Kapern zur Sauce geben.

Wasser für die Pasta aufsetzen.

In der Zwischenzeit die Petersilie klein hacken und den Käse reiben.

Die Spaghetti al dente kochen und in einer Schüssel mit der Sauce vermischen.

Die Petersilie und den Käse darüber streuen und servieren.