

Spaghetti alla puttanesca

Rezept für 4 Personen

500gr Spaghetti
3 EL Kapern
50gr Schwarze Oliven ohne Kerne
1 Bund Petersilien
Stk. 1 rote Chilischote
Stk. 2 Knoblauchzehe
Stk. 1 kleine Dose Sardellenfilets
Stk. 1 400gr-Dose gehackte, geschälte Tomaten
Olivenöl, Salz und Pfeffer

- 1 Mit dem Wiegemesser auf einem Brett die Kapern, Oliven und Petersilien fein hacken.
- 2 Die Tomaten in einem Mixer während 2 bis 3 Sekunden pürieren.
- 3 Die Chilischote exakt entkernen und fein hacken (Die Hände anschliessend mit Seife gründlich waschen).
- 4 Die Knoblauchzehen schälen, in einer grossen Pfanne mit einer Gabel zerdrücken und mit Olivenöl überdecken.
- 5 Die Pfanne auf der Herdplatte leicht erhitzen. Die Sardellenfilets inkl. der Flüssigkeit aus der Dose dazugeben und mit der Gabel zerdrücken.
- 6 Die pürierten Tomaten und die gehackte Chilischote dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Auf mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einkochen lassen.
- 8 In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser kochen.
- 9 Spaghetti abtropfen, in die Tomatensauce geben, mit den Petersilien vermischen und noch für ein paar Minuten auf tiefster Hitze ruhen lassen.