



Spaghetti alla Puttanesca

Vorbereitung: 15 Min

Zubereitung: 25 Min

für 8 Portionen

Zutaten:

- 2x500g Spaghetti
- 2dl Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 8 Sardellenfilets
- 2 rote Peperoncini, entkernt und fein gehackt
- 2EL fein gehackter Oregano
- 800g (2 Dosen) Tomaten, geschält und gehackt
- 4EL Tomatenmark
- 200g schwarze Oliven
- 3EL eingelegt Kapern
- frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Pasta:

- Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.

Sauce:

- Das Öl auf mittlerer Stufe in einer grossen Pfanne erhitzen.
- Knoblauch, Sardellen und Peperoncini zufügen und 2-3 Minuten dünsten, bis die Sardellen zerfallen und der Knoblauch hellbraun ist.
- Oregano, Tomaten, Tomatenmark, Oliven und Kapern zugeben und unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 15 – 20 Minuten köcheln.
- Die Pasta 10–12 Minuten im sprudelnd kochenden Salzwasser al-dente garen.
- Abgiessen und in die Pfanne zur Sauce geben. Dann bei starker Hitze 1-2 Minuten rühren. Mit Käse bestreut heiss servieren