

Spaghetti Sophia

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Butter	g	100	150
Anchovis-Filets in Öl	St.	5-8	9-12
Knoblauchzehen	St.	2	3
Olivenöl	EL	2	3
Tomaten, reif	g	300	450
Petersilie, glatt, gehackt	EL	2	3
Pfeffer, schwarz + Salz			
Zitronensaft	EL	2	3
Spaghetti	G	500	750

VORBEREITEN:

1. Anchovisfilets abtropfen lassen und mit Gabel zerdrücken. Mit zimmerwarmer Butter mischen. Pfeffern und mit Zitronensaft würzen. Zu einer Kugel formen und im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Knoblauch schälen und zerdrücken.
3. Tomaten brühen, abziehen und zerdrücken.
4. Wasser für Spaghetti aufsetzen.
5. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Öl und Knoblauch in Pfanne erhitzen. Wenn Knoblauch goldgelb, Tomaten zufügen. Pfeffern und 10-12 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und gehackte Petersilie untermischen.
2. Zwischenzeitlich Spaghetti kochen.
3. Gekühlte Anchovisbutter in Servierschüssel geben. Heiße Spaghetti darüber geben. Und Spaghetti mit der Butter gründlich vermischen.
4. Spaghetti mit Tomatensauce anrichten.