

# Spaghetti mit pikanter Sardellensauce

# Nudelgerichte

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Spaghetti	g	300	500
Spaghettikochwasser	ml	250	375
Zwiebel, mittelgroß	St.	1	1½
Olivenöl	EL	4	6
Sardellenfilets	St.	8	12
Knoblauchzehen	St.	3	4
Pinienkerne, gehäufte Esslöffel	EL	2	3
Petersilie, glatt	Bund	1	1½
Chilis, grün oder rot	St.	3	5
Salz, Pfeffer			
Parmesan, gerieben	g	60	90

## VORBEREITEN:

1. Zwiebel fein hacken.
2. Knoblauch fein hacken.
3. Chilischoten entkernen und winzig klein hacken.
4. Petersilie abzupfen und fein hacken.
5. Parmesan reiben.

## ZUBEREITUNG:

1. Nudeln nach Anweisung kochen.
2. In einer großen Pfanne Zwiebeln in Öl andünsten.
3. Sardellenfilets zugeben und unter Rühren schmelzen.
4. Die vorbereiteten Zutaten wie Knoblauchzehen, Pinienkerne, Petersilie und Chilis beifügen und alles kurz schmoren lassen. Sparsam salzen und pfeffern. Vorsicht wegen der Sardellen und Chilis.
5. Zum Schluss Spaghettikochwasser und die Hälfte des Parmesans unterziehen.
6. Nudeln abgießen und die Spaghetti noch tropfnass unter die Sauce mischen. Sofort anrichten.
7. Restlichen Parmesan dazu reichen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* kräftiger Weißwein