

# Spaghetti alla Puttanesca

## Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Spaghetti	g	400	600
Olivenöl	EL	4	6
Tomaten stückig (Dose)	g	400	600
Zwiebel fein gehackt	St	1	2
Knoblauchzehen	St	2	3
Chilischoten klein in feinen Streifen	St	1	1½
Sardellenfilets fein gehackt	St	6	9
Oregano <sup>1</sup> frisch, fein gehackt	EL	1	1½
Kapern (evtl. zerkleinert)	EL	1	1½
Oliven schwarz entkernt	g	100	150

### VORBEREITEN:

1. Zwiebel fein hacken.
2. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.
3. Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden.
4. Sardellenfilets fein hacken.
5. Oliven schwarz und entkernt halbieren.
6. Spaghetti nach Vorschrift kochen.

<sup>1</sup> wenn Oregano getrocknet dann  $\frac{1}{4}$  TL

### ZUBEREITUNG:

1. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Chilis auf niedriger Temperatur dünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
3. Fein gehackte Sardellen untermischen.
4. Tomaten, Oregano, Oliven und Kapern dazugeben. Zum Kochen bringen, würzen, Hitze zurück schalten und die Sauce köcheln lassen.
5. Die abgetropften Spaghetti mit der Sauce vermengen.
6. **Sofort servieren!**

### BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* grüner Salat.

