

Spaghetti alla puttanesca

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
400 g geschälte Dosen-Tomaten	3 Sardellenfilets	40 g Kapern
100 g Parmesan	1 rote Chilischote, mittelscharf	30 g schwarze Oliven
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Spaghetti in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Oliven und die Kapern fein hacken. Die Chilischote ebenfalls fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und in der Pfanne mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend die Sardellenfilets hinzugeben und ebenfalls mit der Gabel zerdrücken. Die Tomaten, die Kapern, Chili sowie die Oliven zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 15 Minuten einkochen lassen, bis die Sauce leicht sämig wird. Den Parmesan reiben. Die Petersilie unter die Sauce rühren. Die Spaghetti abgießen. Die Spaghetti zusammen mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Den Parmesan darüber geben und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 17. September 2013