

ITALIENISCHE KÜCHE

# Spaghetti alla Puttanesca - Rezept ... Spaghetti nach Hurenart



## Spaghetti alla Puttanesca - Rezept für 4 Personen

- 600 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 5 Knoblauchzehen
- 6 Sardellenfilets in Öl eingelegt
- 1 getrocknete Chilischote
- 100 ml Marsala oder kräftigen Rotwein
- 2 EL Kapern
- 2 EL schwarze Oliven entsteint
- 4 EL Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- ½ Bund glatte Petersilie
- 400 g Spaghetti
- evtl. Kapernäpfel zur Deko

- 
1. Die Tomaten abtropfen lassen
  2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, ebenso die Sardellen und die Chilischote

3. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Sardellen, den Knoblauch und die Chilischote im Öl kurz anbraten. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht braun wird, er wird sonst bitter
4. Die abgetropften Tomaten in die Pfanne geben und leicht andrücken
5. Den Wein dazu geben und alles ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen
6. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Anleitung al dente kochen
7. Die Kapern und die Oliven unter die Soße mischen und Salz nach Geschmack zugeben
8. Die Nudeln abgießen, in die Soße geben und durchmischen
9. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Kapernäpfeln garnieren

♥ Guten Appetit - Buon appetito ♥