Rezept

Rigatoni alla puttanesca

Ein Rezept von Rigatoni alla puttanesca, am 06.06.2025

Zutaten

	Salz
4	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 EL	Kapern
400 g	stückige Tomaten (Dose)
400 g	Rigatoni
8	Sardellenfilets in Öl
100 g	schwarze Oliven
1	getrockneter Peperoncino

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Rigatoni darin nach Packungsangabe al dente kochen.

---

2. Inzwischen den Knoblauch schälen, mit den Sardellenfilets fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, beides darin anbraten. Oliven und Kapern dazugeben, den Peperoncino dazubröseln. Mit den Tomaten ablöschen, 5 Min. schmoren lassen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.