

Rezept

Spaghetti alla puttanesca

Ein Rezept von Spaghetti alla puttanesca, am 22.09.2023

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 500 g Tomaten | 2 Knoblauchzehen |
| 6 Sardellenfilets in Öl | 1 getrocknete Chilischote |
| 4 EL Olivenöl | 100 ml trockener Rotwein oder Marsala |
| 400 g Spaghetti | Salz |
| 2 EL Kapern | 2 EL schwarze Oliven |
| 1 EL gehackte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und mit den Sardellen und der Chilischote fein hacken. Die Knoblauchmischung im Öl anbraten. Die Tomaten mit dem Wein dazugeben und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.

2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

3. Kapern und Oliven unter die Sauce mischen, Sauce salzen. Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und mit der Petersilie bestreut servieren.