Pomito

Spaghetti alla Puttanesca



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten Tomatensauce

- Basilikum: 0.5 Bund + mehr zum Garnieren
- Petersilie: 0.5 Bund + mehr zum Garnieren
- grüne Oliven: 40 g
- schwarze Oliven:

Zutaten

- Anchovisfilets: 4
- Chiliflocken: 2 TL nicht zu schcirf
- Kapern: 3 TL
- Knoblauchzehen: 3
- Olivenöl: 5
- Parmesan: zum Garnieren
- lange Pasta nach Wahl: 500 g

Vorbereitung

1. Schneide zuerst die grünen und schwarzen Oliven in kleine Würfel. Hacke die Kräuter und den Knoblauch fein.
2. Erhitze dann das Olivenöl in einer Pfanne und brate darin die Anchovis bei mittlerer bis hoher Hitze, bis sie sich auflösen.
3. Anschließend kommen Knoblauch, Chiliflocken und Kapern dazu.Alles kurz anschwitzen und danach mit Passata aufgießen. Kurz köcheln lassen.
4. Währenddessen die Pasta in gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Abseihen und eine Tasse Nudelwasser aufheben.
5. Rühre die Oliven und die gehackten Kräuter in die Sauce ein und schmecke gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer ab.
6. Schwenke die Nudeln gemeinsam mit dem aufgehobenen Nudelwasser in der Sauce durch und lass sie leicht köcheln, bis sich alles schön verbunden hat.
7. Richte die Pasta auf einem Teller an und bestreue sie großzügig mit Parmesan und den übrigen Kräutern - Buon appetito und Maizeit!

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 500 g

