

Ditaloni alla puttanesca



Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 750g 320 g
- Basilikum n. B.
- Ditaloni 240 g
- In Öl eingelegte Sardellen 50 g
- Kapernäpfel 12 Stücke
- Knoblauch 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Oregano n. B.
- Salz n. B.
- Taggiasca-Oliven 40 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. In einer heißen Pfanne Sardelle mit Knoblauch schnell und gleichmäßig in etwas Olivenöl anbraten.
2. **Pomito Passierte Tomaten** dazugeben und ziehen lassen.
3. Pasta „Ditaloni“ in Salzwasser al dente kochen.
4. Eine Schöpfkelle Nudelwasser und etwas Öl von den Oliven zur Tomatensauce geben.
5. Eine Schöpfkelle Tomatensauce auf den Teller geben, die abgegossene Pasta in einer Pfanne mit etwas Olivenöl sautieren und mit allen frischen Rohzutaten darauf anrichten.