Pomìto

# Spaghetti alla Puttanesca



**Vorbereitungszeit**: 15 min
**Schwierigkeitsgrad**: Mittel

### Zutaten

- Etwas Petersilie:
- Etwas natives Olivenöl extra:
- Kapern: 50 g
- Sardellen in Öl: 3
- Spaghetti Nr. 5: 400 g
- Taggiasche-Oliven: 50 g
- Zwiebel: 1/2

## Vorbereitung

Die gehackte Zwiebel mit dem nativen Olivenöl extra anbraten, danach die Sardellen dazugeben und auslassen, dann die Taggiasche-Oliven, die Kapern und das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** dazugeben.

20 Minuten kochen lassen, mit Salz würzen und reichlich gehackte Petersilie dazugeben.
Die Spaghetti kochen und nach dem Abgießen zusammen mit der Sauce schwenken, so dass sich die beiden gut miteinander verbinden.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Tomaten in Stücken 200 ml

