

## Spaghetti alla Puttanesca

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- ca. 150g Sardellenfilets (in Büchse im Öl eingelegt)
- 1 Knoblauchzehe
- 1...2 Peperoncini
- 500...600g gehackte Tomaten (Büchse)
- ca. 12 entsteinte schwarze Oliven
- 2 Esslöffel eingelegte Kapern (kleine)
- Oregano
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Schuss Rotwein
- frische Petersilie
- und natürlich Spaghetti

### Vorbereitung:

- Kapern, Knoblauch, Petersilie und Oregano separat klein hacken.
- Sardellenfilets dritteln.
- Die Oliven in Scheiben schneiden.
- Peperoncini klein schneiden und einige scharfe Samen drin lassen, je nach Schärfewunsch.
- Petersilie klein schneiden.

### Zubereitung:

- Im Olivenöl in der Bratpfanne zuerst den Knoblauch andünsten und dann Sardellen, Kapern, Peperoncino und Oliven begeben und weiter köcheln bis die Sardellen zerfallen.
- Die gehackten Tomaten zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. In der zweiten Hälfte den Oregano und einen Schuss Rotwein begeben und offen köcheln bis die Sauce etwas eingedickt ist.
- Mit Pfeffer abschmecken. Salz braucht es normalerweise keines, weil die Sardellen schon sehr salzig sind.
- Parallel dazu die Spaghetti al dente kochen und abgiessen.
- Die Sauce gut unter die Spaghetti rühren und die Petersilie ebenfalls. In einer vorgewärmten grossen Schale servieren.

### Tipp:

- Heisst auf Italienisch "Spaghetti nach Hurenart" 😊
- Die Italiener vermeiden es, Fisch und Käse zusammenzubringen. Zumindest die einen. Also kein geriebener Parmesan über Puttanesca Spaghetti. Ich sehe das lockerer.

