Spaghetti alla Puttanesca
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1 große Dose geschälte Tomaten, 4 Zweige glatte Petersilie, 2 Esslöffel Olivenöl, 3 mittelgroße Knoblauchzehen, 1 Prise Chilipulver, 1 Esslöffel Kapern, 4 Esslöffel schwarze Oliven, 80 gr Parmesan, 2 Anchovisfilets, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Petersilie hacken, den Käse reiben, die Oliven halbieren, Knoblauch schälen und sehr fein hacken, die Anchovisfilets kleinschneiden, die Tomaten aus der Flüssigkeit nehmen und kleinschneiden, dabei von den Stielansätzen befreien (und die Flüssigkeit NICHT weggießen).

Die Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Petersilie und das Chilipulver ca. eine Minute anrösten, die kleingeschnitteten Tomaten mit rund der Hälfte der Flüssigkeit zugeben und rund 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die kleingeschnitteten Anchovis, Kapern und Oliven zugeben und weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln. Falls die Sauce zu trocken wird, einfach noch etwas Tomatensaft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und im Topf mit der heißen Sauce vermischen. Auf Pastateller verteilen und mit dem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de