



Pappardelle alla puttanesca

ZUTATEN

½ (500 g)-Packung Pappardelle (sehr breite Bandnudeln)
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
60 g getrocknete Tomaten
400 g gehackte Tomaten, durch ein grobes Sieb gedrückt
4 Sardellenfilets, ab gespült und gehackt
2 EL Kapern
40 g griechische Oliven, entkernt und grob gehackt
½ TL getrocknete, zerstoßene Chilischote (Peperoncini)

ZUBEREITUNG

Die Pappardelle nach Packungsanleitung kochen, abgießen und zur Seite stellen.

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Zwiebeln kleingeschnitten und Knoblauch zerdrückt hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis er goldfarben ist. Die gesiebten Tomaten in die Pfanne geben und 5 Minuten kochen.

Die Sardellen in die Pfanne geben. Die Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten (kleingeschnitten) und Chili unterrühren und 10 Minuten kochen, dabei mehrmals umrühren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti mit der Sauce vermischen und servieren.