

Spaghetti alla Puttanesca



500g Spaghetti
80g eingelegte Sardellen
4 bis 5 Knoblauchzehen
2 bis 3 getrocknete Chilischote
1 1/2 Dosen geschälte Tomaten (600g)
50g Kapern
2 EL Tomatenmark
130g schwarze Oliven
1 TL getrockneter Oregano
1/2 Bund frischer Petersilie (gehackt)
1 handvoll frischer Basilum (gehackt)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
200g kleine Tomaten (Cherry oder Datteltomaten)

Die Sardellen fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein zerkleinern.
Chilischoten ebenfalls kleine hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, fein gehackten Knoblauch und Chili bei kleiner Hitze darin dünsten
(Knoblauch nicht braun werden lassen, sonst schmeckt er zu scharf).

Sardellen dazugeben und schmelzen lassen.
Dann das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten.
Die geschälten Dosentomaten dazugeben und mit dem Kochlöffel zerkleinern.
Dann die Oliven und den Oregano zugeben und das ganze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung al'Dente kochen.
Die Sauce mit 2-3 Löffeln Nudelwasser aufgießen, um diese zu binden.
Die Kapern grob hacken.

Die Cherry Tomaten halbieren und mit der Petersilie, dem Baslikum und den Kapern in die Soße geben.
Nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und servieren.