

Spaghetti alla puttanesca pugliese

Diese rustikale Variante aus Apulien mit halbgetrockneten Perinotomaten in scharf-würziger Sugo macht dem süditalienischen Traditionsgericht alle Ehre.

ZUTATEN:

100 – 125 Gramm	
	Spaghetti
1 EL	Olivenöl
3	geschälte italienische
	Flaschentomaten (Konserve)
1	Knoblauchzehe (in sehr fei-
	ne Scheibchen geschnitten)
1/2	kleine Zwiebel (in sehr fei-
	nen Würfeln)
2	Sardellenfilets in Salz
1/2	getrocknete Peperoncino
2 EL	trockener Rotwein
1 El	Marsala
1 Prise	Oregano (getrocknet)
3 – 4	rote halb getrocknete
	apulische Perino-Tomaten
3 – 4	gelbe halb getrocknete
	apulische Perino-Tomaten
6 - 8	schwarze Oliven
½ EL	Kapern
3	Petersilienblättchen

1 Person

✓ In einem großen Topf reichlich Wasser (etwa 2 Liter) zum kochen 上 bringen und 1 gehäuften Teelöffel Salz zugeben. Bis das Wasser kocht, die Sugo zubereiten:

2 Dazu in einer kleinen Kasserolle das Olivenöl erhitzen. Die Sardellenfilets kurz mit kaltem Wasser abspülen (nicht wässern!), in das Olivenöl geben und schmelzen lassen. Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten. Mit Rotwein und Marsala ablöschen und fast gänzlich einköcheln lassen.

3 Die Tomaten aus der Dose grob zerschneiden, zu dem Ansatz geben und mit zerbröckelter Peperoncino und einer Prise Oregano würzen. Fünf Minuten köcheln lassen. Die Tomaten sollten noch stückig sein. - Eine weitere Salzzugabe ist kaum erforderlich, da die Sardellen sehr salzig sind.

4 Spaghetti nach Packungsanweisung in dem sprudelnden Salzwasser al dente kochen. Abgießen und etwas Kochwasser zurückbehalten. Abtropfen lassen. Spaghetti in eine Schüssel füllen.

☐ In die noch heiße Sugo Perino-Tomaten, Oliven und Kapern geben. Nochmals kurz erhitzen und über die Spaghetti geben. Spaghetti mit der Sugo gut mischen, evtl. etwas Kochwasser dazu geben und auf einem vorgewärmten Pastateller mit Petersilienblättchen anrichten.

6 Die Spaghetti alla puttanesca pugliese mit einem Glas Leverano Riserva 2007 aus Apulien genießen.

ANMERKUNG: Das Gericht ist Süditalien pur, innerhalb von 20 Minuten auch von einem Kochanfänger problemlos zuzubereiten und schmeckt garantiert besser als eine Industrie-Pizza aus der Tiefkühltruhe, die auch noch länger braucht. - Für mehr Personen die Zutaten entsprechend erhöhen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com