

## Spaghetti alla puttanesca

(Sendung vom 29.12.2012)



### Zutaten

- 80 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 Sardellenfilet, in Salz
- 200 g Kirschtomaten
- 60 g schwarze Oliven, mit Stein
- 0,5 Bund krause Petersilie
- 200 g Spaghetti
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 1,5 EL Kapern

### Zubereitung

- Speck würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch, Chili und das abgespülte Sardellenfilet hacken. Tomaten vierteln. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken.
- Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 2 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sardellen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mit braten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und 5 Minuten mitdünsten.
- Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Nudeln und Petersilie untermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten