Spaghetti alla puttanesca

Zutaten für 2 Personen

1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
4 Sardellenfilets
6 schwarze Oliven
1 EL Kapern
250 g Spaghetti
1 EL Olivenöl
1 kleine Büchse geschälte, gehackte Tomaten (ca. 250 g)
Salz
Pfeffer

Zubereitung (Dauer ca. 30 Min.)

Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Sardellenfilets trocken tupfen und grob hacken. Oliven grob hacken. Kapern abspülen.

Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten.

Gleichzeitig 1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Chilischote und Sardellenfilets 2-3 Min. auf kleinem Feuer andämpfen. Tomaten dazugeben und aufkochen. Nicht zugedeckt 10 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen, ab und zu rühren. Oliven, Kapern und 1-2 EL Teigwarenwasser dazugeben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti und Sauce sorgfältig mischen.