Ditaloni alla puttanesca



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Ditaloni: 240 g
- In Öl eingelegte Sardellen: 50 g
- Kapernäpfel: 12 Stücke
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Salz: n. B.
- Taggiasca-Oliven: 40 g

Vorbereitung

1. In einer heißen Pfanne Sardelle mit Knoblauch schnell und gleichmäßig in etwas Olivenöl anbraten.
2. **Pomìto L+ Passierte Tomaten** dazugeben und ziehen lassen.
3. Pasta „Ditaloni“ in Salzwasser al dente kochen.
4. Eine Schöpfkelle Nudelwasser und etwas Öl von den Oliven zur Tomatensauce geben.
5. Eine Schöpfkelle Tomatensauce auf den Teller geben, die abgegossene Pasta in einer Pfanne mit etwas Olivenöl sautieren und mit allen frischen Rohzutaten darauf anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 320 g

