Pomìto

Puttanesca-Sauce



Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas EVO-Ö:
- Etwas Salz:
- In Salz eingelegte Sardellen: 2
- Kapern: 2 Esslöffel
- Knoblauchzehe: 2
- Petersilie: 1 Bund
- Rote, kaum pikante Chilischote: 1
- Schwarze Oliven: 100 g

Vorbereitung

Das schmackhafte **Puttanesca-Rezept** gehört zur Tradition der italienischen Küche. So bereiten Sie die Puttanesca-Sauce nach dem Originalrezept zu.

Das Öl in der Pfanne mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen würzen und diese herausnehmen, sobald sie braun werden.
Die **Pomìto Passierte Tomaten**, die abgewaschenen und getrockneten Kapern, die entsteinten Oliven und von Salz und Gräten gereinigten sowie in kleine Stücke geschnittenen Sardellen hinzufügen.
Auf großer Flamme ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen.
Kurz vor dem Ausschalten mit Salz abschmecken, mit einer Prise Chili würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g

