

Puttanesca-Sauce



Zubereitungszeit: 15 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Leute)

- Pomito Passierte Tomaten 500g 500 g
- **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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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 **Pomito Passierte Tomaten**, die abgewaschenen und getrockneten Kapern, die entsteinten Oliven und von Salz und Kräutern 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.