Pomìto

Rigatoni alla puttanesca



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Eingelegte Kapern: 20 g
- Knoblauch: Knoblauch
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Rigatoni: 180 g
- Salz: n. B.
- Sardellen: 2 Filets
- Taggiasca-Oliven: 50 g

Vorbereitung

1. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und eine Knoblauchzehe zusammen mit den Sardellenfilets in etwas nativem Olivenöl extra anbraten.
2. Die Taggiasca-Oliven und die eingelegten Kapern (gut abgewaschen) hinzufügen.
3. Nun die ***Tomaten***, Salz und Pfeffer nach Belieben, sowie etwas Oregano dazu geben und 15 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta hineingeben.
5. Die Nudeln nach 3/4 der Kochzeit abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 g

