

Ligurische - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

EINE LECKERE PASTASAUCE

8	Stücke	Sardellenfilets (in Öl) (L)
2	Stücke	Knoblauchzehen
4	Stücke	Fleischtomaten
100	Gramm	Oliven ohne Kern
1	Essl.	Kapern
1	Messersp.	Chilipulver
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
250	ml	Tomatensaft
1	Essl.	Olivenöl
1	Messersp.	Zucker
6	Stücke	Basilikumblätter (L)

Anleitung:

Die Sardellenfilets abtropfen lassen und sehr klein schneiden. Die Fleischtomaten brühen, enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Sardellen darin unter Rühren schmelzen lassen. Tomatenwürfel hineingeben und den Knoblauch dazupressen. Alles kurz anschwitzen lassen und mit dem Tomatensaft angießen. Den Zucker dazugeben und alles 2-3 Min. köcheln lassen. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Kapern zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver pikant abschmecken. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und über die Sauce streuen. Zu Pasta servieren.