

Mailänder Anis - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

8		Sardellenfilets
2		Fleischtomaten
6		Knoblauchzehen
6	Essl.	Olivenoel
1 1/2	Teel.	Anissamen
50	ml	Pastis
1	Bund	Basilikum
500	Gramm	Spaghetti
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Die Sardellenfilets 2 Stunden waessern, wenn sie nur in Salz eingelegt waren. In Oel eingelegte nur abtrocknen. Sardellen klein hacken.

Die Tomaten enthaeuten und hacken. Den Knoblauch fein hacken.

4 EL Oel erhitzen, die Knoblauchzehen mit dem Anissamen darin leicht anroesten. Sardellen dazugeben und darin zerdruecken. Tomatenwuerfel hinzufuegen und braten, so dass alles ueberfluessige Fruchtwasser verdampft. Wuerzen.

Nudeln kurz kochen. Basilikumblaetter streifig schneiden. Die Sauce mit Pastis abschmecken und mit dem Basilikum verruehren. Auf die Nudeln geben.