

## Ölsardinen - Sauce nach Admiralsart

Kategorien: Sauce, Nudelsauce, Vorspeisen

Zutaten für: 2 Portionen

1	Dose	Oelsardinen
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Olivenoel
1		Chilischote, getrocknet
100	ml	Weisswein
200	Gramm	Nudeln
		Zitronensaft
		Basilikum
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Oelsardinen aus der Dose nehmen, das Oel nicht verwenden. Fische putzen und die Filets in Stuecke zupfen. Knoblauch hacken.

Das frische Olivenoel in einem Toepfchen erhitzen, Knoblauch und Chilischote hinzufuegen. Die Chilischote entkernen oder ganz lassen, wenn sie es weniger scharf moegen. Dann koennen Sie sie spaeter herausnehmen. Wenn sie es scharf lieben, muessen Sie die Schote zerbroeseln.

Wenn der Knoblauch zu braeunen beginnt, die Sardinen hinzufuegen, mit dem Kochloeffel unterruehren und dabei etwas zerdruecken. Wein angiessen und kurz durchkoecheln, aber die Fische nicht trocken kochen! Mit Zitronensaft abschmecken, eventuell auch Basilikum hinzufuegen.

Nudeln kochen, abgiessen und mit der Sauce vermischen.