

Sizilianische - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Tasse	Olivenöl
1		Zwiebel
2-7		Knoblauchzehen
2		Grüne Pfefferschoten, frische
1	kg	Tomaten, reife
1		Aubergine
200	Gramm	Schwarze Oliven
2	Essl.	Kapern
1	Teel.	Basilikum
5		Sardellenfilets

Anleitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Frische Pfefferschoten, schwarze Oliven und Sardellenfilets in feine Streifen Aubergine und Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden. In dem erhitzten Öl, Zwiebel, Knoblauch und die grünen Pfefferschoten 10 Minuten dünsten. Die Tomaten und die Auberginen unterrühren. Alles auf kleiner Flamme, 20 Minuten kochen lassen. Nun werden Oliven, Kapern, Basilikum, Sardellenfilets hinzugefügt. Nach eigenem Geschmack, können nun 2 getrocknete, rote Pfefferschoten zugegeben werden. Mag ich aber weniger, ich stehe mehr auf eine grosszügigere Menge von Knoblauch. Ich gebe immer noch 5 kleingehackte Knoblauchzehen dazu. Alles gut umrühren, und bei kleiner Flamme, zugedeckt, weitere 10 Minuten kochen lassen. Und das Alles dann über eine gute Pasta.