

## Spaghetti - Puttanesca

Zutaten für: 5 Portionen

500	Gramm	Spaghetti oder Linguine oder gewellte Pappardelle)
		Salzwasser
2	Essl.	Olivenöl
2		Knoblauchzehe(n), klein geschnitten
1		Zwiebel(n), gehackt
2	Essl.	Kapern, gehackt
2	klein.	Dose/n Tomate(n)
100	Gramm	Oliven (Kalamata Oliven) , gehackt
150	Gramm	Sardellenfilet(s)
15	Gramm	Basilikum, gehackt

### Anleitung:

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die gehackte Zwiebel 3 Minuten bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen.

Unter Rühren die Kapern, Tomaten und Oliven hinzugeben. Aufkochen, Temperatur reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sardellenfilets und Basilikumblätter einrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe