

## Spaghetti mit Sardellen - Kapern - Sugo

Zutaten für: 4 Portionen

3		Knoblauchzehe(n)
1		Peperoni
4		Sardellenfilet(s) in Öl
3	Essl.	Öl
1	Bund	Petersilie, gehackt
1	groß. Dose/n	Tomate(n), geschälte
1	Essl.	Tomatenmark
		Salz und Pfeffer
		Zucker
400	Gramm	Spaghetti
		Salzwasser
100	Gramm	Oliven, schwarze, entsteint
4	Essl.	Kapern

### Anleitung:

Den Knoblauch und die entkernte Peperoni hacken. Die Sardellenfilets trocken tupfen und hacken.

Das Öl erhitzen. Knoblauch, Peperoni, Sardellenfilets und die Hälfte der Petersilie darin anschwitzen. Die Dosentomaten und das Tomatenmark dazugeben. Die Tomaten mit der Gabel zerdrücken und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 20 Min. köcheln lassen.

Die Nudeln im Salzwasser kochen. Die Oliven in Scheiben schneiden und mit den Kapern und der restlichen Petersilie zum Sugo geben. Noch mal abschmecken und zu den Nudeln servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe