

Knoblauch - Sauce mit Sardellen und Paprika

Kategorien: Sauce, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

3		Knoblauchknollen !
250	ml	Milch
12		Sardellenfilets
2		Paprikaschoten rot
2		Paprikaschoten, gelb
1	Essl.	Olivenoel
500	Gramm	Tortellini
50	Gramm	Butter
		Pfeffer

Anleitung:

Knoblauchknollen zerteilen, Zehen schaelen. In der Milch aufsetzen, zugedeckt in etwa 30 min. weich koecheln.

Die Sardellen in kaltes Wasser legen und 30 min. quellen lassen, wenn sie eingesalzen sind; in Oel eingelegte Filets nur auf Kuechenpapier abtrocknen. Elektro-Oefen auf hoechste Stufe vorheizen.

Die Paprikaschoten auf dem Backblech in den Ofen schieben. So lange backen, bis die Haut Blasen wirft und stellenweise verbrennt - das ist wichtig, damit der Zucker im Fleisch der Paprikaschoten ein wenig karamelisiert. Paprika haeuten, aufschneiden und entkernen. In Streifen schneiden, mit 1 EL Olivenoel uebergiessen, umwenden und warm halten.

Eine Nudelschuessel in den ausgeschalteten Ofen stellen und vorwaermen. Die Sardellen fein hacken und zu den Knoblauchzehen geben. Alles auf kleiner Hitze mit einer Gabel verruehren und zerdruecken, bis ein Art Paste entsteht - salzen ist wegen der Sardellenfilets nicht notwendig.

Die Nudeln in kochendem Wasser gar kochen. Das Saucen-Toepfchen vom Feuer ziehen und die Butter in der Masse schmelzen lassen. Die abgegossenen, noch feuchten Nudeln in der Schuessel mit der Sauce mischen, mit Paprikastreifen dekorieren und servieren.