

Sardellen - Sauce zu Vermicelli

Kategorien: Sauce, Nudeln, Vorspeisen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Sardellenfilets
6		Knoblauchzehen
8	Essl.	Olivenoel
2		Zwiebeln
300	Gramm	Vermicelli
8	Essl.	Weissbrot, frisch gerieben
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Sardellenfilets gruendlich waschen und abtrocknen, den Knoblauch hacken. Dann beides zusammen in einer Pfanne im Olivenoel bei maessiger Hitze anduensten. Dabei die Sardellenfilets mit dem Kochloeffel zerdruecken, bis eine Art Mus entstanden ist. Die Zwiebeln waschen und ganz fein hacken.

Unterdessen die Nudeln in sprudelndem Salzwasser kochen. Im Sardellenoel bei starker Hitze nun die Weissbrotbroesel roesten dauernd ruehren, damit sie einerseits nicht verbrennen, andererseits aber schoen golden und roesch werden. Pfeffern und mit gehackten zwiebeln vermischen, auf die gerade fertig gewordenen, abgetropften Vermicelli geben, umwenden und sofort servieren.

Wer will, kann auch noch zerbroeselte Chilischoten daran geben.