

# Spaghetti - Syrakuser - Art

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1.)

---

400	Gramm	Spaghetti,
4	Ltr.	Wasser,
1	Essl.	Salz,
2	Essl.	Olivenöl

2.)

---

6	Essl.	Olivenöl,
4		Geschälte Knoblauchzehen,
8		Gesalzene Sardellen, fein Zerdrückt

3.)

---

3	Essl.	Olivenöl,
6	Essl.	Paniermehl

4.)

---

1		Fein gehackte rote Peperoni (Peperoncino rosso),
2	Essl.	Feingehackte Petersilie, Pfeffer

## Anleitung:

Das Wasser aufkochen, Salz und Olivenoel (1.) begeben. Sobald sich das Salz aufgelöst hat, die Spaghetti begeben, al dente kochen (Kochzeit s. Packung).

Das Olivenoel (2.) heiss werden lassen, die Knoblauchzehen begeben, leicht anroesten, die Sardellen begeben, auf kleinem Feuer koecheln, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Die Knoblauchzehen entfernen, Peperoni und Petersilie begeben.

In einer zweiten Pfanne das Olivenoel (3.) heiss werden lassen, das Paniermehl begeben und anroesten (Vorsicht, brennt gerne an, staendig ruehren).

Die Spaghetti abschuetten, 2 EL Spaghettiwasser zur Fischsauce geben, diese und das geroestete Paniermehl unter die Spaghetti mengen.