

## Spaghetti mit Sardellensosse

Kategorien: Teigware, Nudeln, Spaghetti, Sardelle

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
4		Sardellen
2	Essl.	Pinienkerne
1		Fein gewuerfelte Schalotte
1		Fein geschnittene Knoblauchzehe
1	Bund	Basilikum; grob geschnitten Parmesan nach Belieben Salz, Pfeffer Olivenoel

### Anleitung:

Die Sardellen kleinschneiden, Spaghetti in Salzwasser nach Packungsangabe kochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett braun roesten.

Etwas Olivenoel zu den Pinienkernen geben, Schalotten und Knoblauch hinzufuegen und anschwitzen. Die Sardellen untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum untermischen. Evtl. noch etwas Olivenoel dazugiessen.

Die Sosse mit den Spaghetti vermischen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.