

Italienische Rezepte

Linguine alla Puttanesca

Anzahl: 2 Portionen

Stichworte: Chilis, Italien, Pasta, Sardellen, Tomaten

500 g Linguine	200 g	Geschälte Tomaten
2 Zehen Frischer Knoblauch	2 Essl.	Kapern
1 Schote Peperoncini		Basilikum
1/2 Aubergine		Salz und Pfeffer
100 g Schwarze Oliven ohne Kerne		(8-10 eingelegte Sardellen)
12 Cocktailtomaten; ca.		

Die Linguine (z.B. von Barilla) etwa 8 Minuten "al dente" kochen.

Die Knoblauchzehen in kleine Scheibchen schneiden und in einer tiefen Pfanne mit Olivenöl leicht braun anbraten, die in Würfel geschnittene Aubergine und die klein geschnittene Schote Peperoncini zugeben.

Die Cocktailtomaten und die Oliven halbieren (einige zur Dekoration aufheben) und zusammen mit den geschälten Tomaten, den Kapern und klein gerupftem Basilikum in die Pfanne geben. Alles etwa 5 Min. aufkochen lassen zu einer leicht sämigen Sauce. Anschließend die abgetropften Linguine in die Sauce geben, kurz umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Teller geben und mit den Oliven, Tomaten und einigen Blättern Basilikum dekorieren.

Wer es mag, kann die eingelegten Sardellen dekorativ in Sternform auf die angerichteten Teller geben. Buon appetito!