

# Italienische Rezepte

## Mafaldine mit Sardinen (Sizilien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fenchel, Italien, Nudel, Sardine, Teigware

---

50 g Korinthen	4 Essl. Olivenöl
400 g Fenchel	30 g Pinienkerne
Salz	Pfeffer
300 g Küchenfertige Sardinen	300 g Mafaldine; an den Rändern
2 Gesalzene Sardellenfilets	- gewellte, breite
200 g Frühlingszwiebeln	Bandnudeln

---

: Vorbereitung: fünfundzwanzig Minuten

: Zubereitung: 35 Minuten

Die Korinthen ca. zehn Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Den Fenchel putzen, waschen und in Streifen schneiden. In Salzwasser sechs bis acht Minuten kochen. Abtropfen lassen und das Kochwasser aufbewahren.

Die Sardinen filetieren. Die Sardellenfilets mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebeln schälen und fein hacken. Drei Viertel vom Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den abgetropften Fenchel hinzufügen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Sardellen und abgetropfte Korinthen darunter mischen, nach ca. drei Minuten die Sardinenfilets und Pinienkerne hinzufügen, salzen, pfeffern und nochmals ca. drei Minuten kochen lassen.

Restliches Öl zum Fenchel-Kochwasser geben und die Mafaldine darin in acht bis zehn Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.

Lauwarm oder kalt servieren.