Spaghetti alla Puttanesca

Ein schnelles süditalienisches Pastagericht mit frittierten Kapern

Leicht | 4 Portionen | 15 min.



Ein süditalienisches Nudelgericht, bei dem die Zubereitung der Sauce nicht länger dauert, als die Pasta selbst. Für alle die es eilig haben – und trotzdem nicht auf die beste italienische Küche verzichten möchten.

Und wenn du ein bisschen mehr Zeit hast, sind die frittierten Kapern ein echtes Highlight und geben deinen Spaghetti alla Puttanesca einen besonderen Touch.

Zutaten

2 Dosen ORO di Parma Kirschtomaten (à 400g)

3 EL ORO di Parma Tomatenmark scharf

6 eingelegte Sardellen

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote (je nach gewünschter Schärfe)

400g Spaghetti

100g schwarze Oliven

50g Kapern

4 EL Olivenöl, Salz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Als erstes kümmerst du dich um die Sauce: Schneide die Sardellen, den Knoblauch und die Chilischote klein. Danach erhitzt du Olivenöl in einer Pfanne und brätst darin die Sardellen mit Knoblauch und Chili an. Nach kurzer Zeit kannst du bereits die ORO di Parma Kirschtomaten hinzufügen. Noch 3 Esslöffel scharfes ORO di Parma Tomatenmark dazu und die Sauce gut verrühren. Anschließend für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die entsteinten schwarzen Oliven nun in Ringe schneiden, unter die Sauce mischen und mit Salz würzen.

Schritt 2: Die Spaghetti kochen

Während die Sauce köchelt, kannst du die Pasta in reichlich Salzwasser garen. Wenn die Spaghetti al dente sind, gieße sie ab.

Schritt 3: Das Finale

Mit frittierten Kapern schmeckt dieses Gericht aromatisch und typisch italienisch: Erhitze zunächst Öl in einer Pfanne. Um die Temperatur des Öls zu testen, hältst du ein Holzstäbchen in das heiße Öl. Bilden sich darum kleine Bläschen, ist die gewünschte Temperatur zum Frittieren erreicht. Gib die Kapern hinzu und schöpfe sie nach wenigen Minuten ab, um sie gemeinsam mit den Spaghetti und der Sauce zu servieren. Molto facile!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte