

Spaghetti „a modo mio“

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Spaghetti (No.5)
50	-	gr Sardellenfilets in Oel, abgetropft
60	-	gr schwarze Oliven, entsteint
400	-	gr Cherrytomaten
2	-	El Kapern
1	-	Zwiebel
2	-	Knoblauchzehen
2	-	EL Olivenoel
¼	-	Bund glatte Petersilie
etwas	-	Salz
etwas	-	Parmesan, frisch gerieben.

Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch hacken. Oliven entsteinen und mit den Tomaten halbieren.

Kapern kalt abspülen. Sardellen aus dem Oel heben und gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch im Oel in einer weiten Pfanne andünsten. Tomaten dazugeben und mitdünsten bis sie leicht zerfallen.

Die Oliven, Kapern und Sardellen zur Sauce geben, kurz mitköcheln lassen. Petersilie grob hacken.

Spaghetti abgiessen, tropfnass zur Sauce geben und mischen. Mit Petersilie bestreuen.

Nach Belieben:

Frisch geriebenen Parmesan dazureichen.