

Spaghetti mit Sardellen und Oliven

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr Spaghetti
8	-	Sardellenfilets in Oel, abgetropft
80	-	gr schwarze Oliven, entsteint, in feine Ringe geschnitten
½	-	Peperoncino oder eine Chilischote (oder ½ TL Sambal Olek)
3	-	Knoblauchzehen
1	-	Bund Petersilie, die Blätter fein gehackt
6	-	EL Olivenoel kalt gepresst
1	-	dl Rindsbouillon kräftig
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Parmesan, frisch gerieben.
etwas	-	Petersilie für die Dekoration

Zubereitung:

Das Olivenoel in einer grossen Pfanne mit den geschälten Knoblauchzehen und der Chilischote Bei schwacher Hitze andünsten.

Die grob gehackten Sardellenfilets und eine Prise Pfeffer zufügen. Die Sardellenfilets sollen sich bei milder Hitze fast auflösen.

Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Die Oliven dazu geben und mit einer Holzgabel umrühren. Die gehackte Petersilie sowie Rindsbouillon dazu geben und gut durchrühren.

Spaghetti nun in die Pfanne mit der Sardellen-Olivenmischung geben, gut durchmischen, nochmals kurz erhitzen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilie dekorieren und sofort servieren.

Frisch geriebenen Parmesan dazureichen.