Pomito

Ditaloni alla puttanesca

Vorbereitungszeit: 30 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

• Basilikum: n. B. • Ditaloni: 240 g

• In Öl eingelegte Sardellen: 50 g

• Kapernäpfel: 12 Stücke • Knoblauch: 1 Zehe

• Natives Olivenöl extra: n. B.

• Oregano: n. B. • Salz: n. B.

• Taggiasca-Oliven: 40 g



Vorbereitung

- 1. In einer heißen Pfanne Sardelle mit Knoblauch schnell und gleichmäßig in etwas Olivenöl anbraten.
- 2. Pomito L+ Passierte Tomaten dazugeben und ziehen lassen.
- 3. Pasta "Ditaloni" in Salzwasser al dente kochen.
- 4. Eine Schöpfkelle Nudelwasser und etwas Öl von den Oliven zur Tomatensauce geben.
- 5. Eine Schöpfkelle Tomatensauce auf den Teller geben, die abgegossene Pasta in einer Pfanne mit etwas Olivenöl sautieren und mit allen frischen Rohzutaten darauf anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 320 g





