Pomito

Puttanesca-Sauce

Vorbereitungszeit: 15 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

• Etwas EVO-Ö:

• Etwas Salz:

• In Salz eingelegte Sardellen: 2

Kapern: 2 EsslöffelKnoblauchzehe: 2Petersilie: 1 Bund

• Rote, kaum pikante Chilischote: 1

• Schwarze Oliven: 100 g



Vorbereitung

Das schmackhafte **Puttanesca-Rezept** gehört zur Tradition der italienischen Küche. So bereiten Sie die Puttanesca-Sauce nach dem Originalrezept zu.

Das Öl in der Pfanne mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen würzen und diese herausnehmen, sobald sie braun werden.

Die **Pomìto Passierte Tomaten**, die abgewaschenen und getrockneten Kapern, die entsteinten Oliven und von Salz und Gräten gereinigten sowie in kleine Stücke geschnittenen Sardellen hinzufügen.

Auf großer Flamme ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Kurz vor dem Ausschalten mit Salz abschmecken, mit einer Prise Chili würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g



