

Pomito

Spaghetti alla Puttanesca



Vorbereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Etwas Petersilie: None
- Etwas natives Olivenöl extra: None
- Kapern: 50 g
- Sardellen in Öl: 3
- Spaghetti Nr. 5: 400 g
- Taggiasche-Oliven: 50 g
- Zwiebel: 1/2

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum
200 ml



Vorbereitung

Die gehackte Zwiebel mit dem nativen Olivenöl extra anbraten, danach die Sardellen dazugeben und auslassen, dann die Taggiasche-Oliven, die Kapern und das **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** dazugeben.

20 Minuten kochen lassen, mit Salz würzen und reichlich gehackte Petersilie dazugeben.

Die Spaghetti kochen und nach dem Abgießen zusammen mit der Sauce schwenken, so dass sich die beiden gut miteinander verbinden.