

Spaghetti alla Puttanesca

ohne Sardellen

FÜR 4 Personen

ZEIT 25 Minuten

ZUTATEN:

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
100 g schwarze Oliven (möglichst ohne Stein)
3 TL Kapern
2 TL [Brecht Pasta und Pomodoro](#)
1/2 TL [Brecht Oregano, gerebelt](#)
400 g Tomaten, stückig (Konserven)
500 g Spaghetti
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
100 g Cherrytomaten



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und beides darin ca. 3-5 Minuten andünsten.
2. Chilischote entkernen und fein würfeln. Oliven grob hacken. Beides zusammen mit den Kapern zum Zwiebel-Knoblauchgemisch geben. Kurz umrühren.
3. Brecht Pasta und Pomodoro und Brecht Oregano unterrühren und mit den Dosentomaten ablöschen. Gegebenenfalls noch etwas Wasser dazugeben.
4. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.
5. Petersilie und Basilikum grob hacken. Jeweils die Hälfte zusammen mit den Cherrytomaten zur Tomatensauce geben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Sobald die Spaghetti al dente sind, abseihen, tropfnass zu der Sauce geben und untermischen. Mit Brecht Ur-Steinsalz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Kräutern bestreuen. Sofort servieren.