

# Tagliatelle alla puttanesca



Zutaten für 8 Personen:

1 kg	Nudeln
1,5 kg	Tomaten oder Pelatiwürfel
300 g	entkernte, schwarze Oliven
150 g	Kapernbeeren
28	Sardellenfilets
2	rote Chilischoten
4	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
1 dl	Olivenöl
4 Zweige	Petersilie
4 Zweige	Basilikum
200 g	geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, den Strunk keilförmig herausschneiden.  
In kochendem Wasser blanchieren, bis sich die Haut leicht löst.  
Dann abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, die Sardellenfilets und die entkernte Chilischote kleinschneiden und im Olivenöl andünsten, bis die Sardellen zerfallen.  
Tomatenwürfel dazugeben, würzen und aufkochen lassen.  
Hitze reduzieren und etwas köcheln lassen.

Oliven in Rondellen schneiden und mit den Kapern zugeben.  
Petersilie und Basilikum zugeben und alles noch einmal kurz erhitzen.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abschütten und vorsichtig mit der Sauce mischen und nachwürzen.

Die Nudeln mit dem Parmesan servieren.