

# Spaghetti alla puttanesca



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der italienische „Kult-Klassiker“ hier mit Thunfisch anstelle Sardellen

## Zutaten

- 250 g Spagetti
- 300 g Thunfisch in Öl
- 1 El Kapern, gut ab gespült, grob gehackt
- ¼ l trockener Weißwein
- 3 El Olivenöl
- 2 El schwarze Oliven, entsteint, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote, fein geschnitten
- ½ Bund frischer Basilikum
- 500 g vollreife Freilandtomaten, enthäutet und grob gewürfelt

- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Abrieb einer ½ Zitrone

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Zunächst die Tomaten in kochendem Wasser brühen, abkühlen, schälen und die Kerne entfernen; in grobe Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Den Basilikum zupfen und grob hacken; die Pasta nach Packungsvorschrift in Salzwasser „al dente“ kochen.

### **Schritt4**

Den Thunfisch auf einem Küchensieb ablaufen lassen, grob zerkleinern.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und mit dem Weißwein aufgießen. Chili, Tomaten, Zitronenabrieb und die Kapern dazu geben.

### **Schritt7**

Ca.15 min. leise Köcheln lassen, nachschmecken.

### **Schritt8**

Die Spagetti auf einem Küchensieb abschütten und direkt zum Soßenansatz geben, vermengen..

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Zuletzt den gehackten Basilikum und den Thunfisch zufügen, unterheben, ev. nachschmecken.

### **Schritt11**

Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** einfach, schnell und preiswert., thunfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-alla-puttanesca/>