

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 Spaghetti 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/>