



Sugo alla puttanesca

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **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' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Der beliebte „Alleskönner“ für italienische Pasta, hausgemacht, lecker, vielseitig verwendbar

Zutaten

- 500 g vollreife Tomaten
- (Geht auch mit der entsprechenden Menge aus der Dose z. B. im Winter)
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1/2 Bund Glatte Petersilie, gehackt
- 100 g schwarze Oliven; entsteint, fein gehackt
- 3 El. Kapern, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 3 El eingelegte, gewässerte Sardellenfilets, gehackt
- 1 scharfe Peperoni, gehackt
- 2 El Tomatenmark
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer oder Cayenne bzw. Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben und in Kaltem „abschrecken“. Schälen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Oliven und Kapern fein hacken, die Sardellenfilets abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden, ebenso die Peperoni.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Olivenöl 2 - 3 min. glasig anschwitzen, die Peperoni dazu

geben. Dann folgen das Tomatenmark und die Tomatenwürfel, ca. 10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Nunmehr die gehackten Kapern, die Sardellenfilets und die Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer oder Cayenne bzw. Chili abschmecken.

Schritt5

Hält sich in einem Glas mit Schraubverschluss wenigstens 14 Tage im Kühlschrank, immer stilecht und lecker mit Parmesan servieren

Rezeptart: Soßen, Sugo **Tags:** hausgemacht, lecker, preiswert, vielseitig verwendbar

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