

Tagliatelle a la Puttanesca mit Calamaretti

Zutaten für: 4 Personen

12	Stück	Calamaretti
3	Stück	Schalotten
2	Zehen	Knoblauch
1	Dose	geschälte Tomaten
2	EL	schwarze entsteinte griechische Oliven
4	Stück	Sardellenfilets
1	EL	Kapern
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
2	TL	Oregano getrocknet
½	TL	Zucker
2	TL	Tomatenmark
1	TL	Petersilie
500	g	Tagliatelle
		Olivenöl
		Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn werden die Schalotten und der Knoblauch geschält. Schneidet die Schalotten in kleine Würfel, den Knoblauch in Scheiben und anschließend hackt ihr die Sardellenfilets klein. Die Petersilie könnt ihr auch schon vorbereiten. Einfach waschen, abtropfen und anschließend klein schneiden.

Stellt die Pfanne auf den Herd und lasst sie auf mittlerer Stufe warm werden. Gebt einen guten Schuss Olivenöl in die Pfanne sowie den Knoblauch und die Schalotten. Würzt mit einer guten Prise Salz und lasst alles für ca. 5 Minuten andünsten, es soll nichts Farbe nehmen.

Wascht die Calamaretti und schneidet diese in Streifen (Ringe).

Gebt das Tomatenmark und die Sardellenfilets in die Pfanne und dreht die Hitze etwas höher. Nach ca. 3 Minuten löscht mit dem Weißwein ab und lasst die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren.

Entfernt währenddessen von den Dosentomaten die Stielansätze und eventuell noch vorhandene Reste der Haut. Schneidet die Tomaten grob in Würfel und gebt sie mit dem Tomatensaft aus der Dose und dem Zucker in die Pfanne. Den Oregano könnt Ihr auch schon in die Sauce tun. Wer es etwas scharf mag, kann jetzt noch eine halbe Chili hinzufügen.

Alles 10 Minuten auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Oliven halbieren und die Kapern abgießen, beides mit in die Sauce geben.

Jetzt könnt ihr auch das Wasser für die Pasta aufsetzen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, dies kräftig salzen und die Tagliatelle in das Wasser geben. Da die Pasta später noch kurz in der Sauce zieht, zwei Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

Wenn die Pasta zwei Drittel der Kochzeit überschritten hat, die Calamaretti in die Sauce geben, umrühren und weiter köcheln lassen. Die Sauce so abschmecken, das sie leicht übersalzen ist, da die Pasta das später wieder ausgleicht.

Pasta abgießen und zusammen mit der Petersilie in die Sauce geben und gut durchmischen. Dann noch für eine Minute mit auf dem Herd lassen, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Noch einmal abschmecken und servieren.

Ich streue gerne noch etwas frisch geriebenen Parmesan darüber und ein paar Spritzer Olivenöl können nicht schaden.

Genießt dieses köstliche Gericht!