



Spaghetti mit Sardellen und Knoblauch

Ein schnelles und recht rezentes Pastagericht, das am besten nach einem langen, geselligen Abend nach Mitternacht ganz gut passt, wenn sich so ein kleiner Hunger bemerkbar macht und der Gaumen von etlichen Getränken ein bisschen vorbelastet ist. Sardellen, Knoblauch und Peperoncino sind die Zutaten, die mit etwas Sauerrahm gezähmt werden.

Während die Spaghetti kochen ist die Sauce im Nu zubereitet.

Zutaten (pro Portion)

80g Spaghetti
20g Sardellen, abgetropft
2-3 Knoblauchzehen
3cm Peperoncino
1El Olivenöl
Salz und Pfeffer

geriebener Parmesan
Petersilie

Zubereitung

Sardellen grob hacken. Knoblauch fein würfeln. Peperoncini halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote klein würfeln. Etwas Peperoncino für die Dekoration beiseite stellen.

Spaghetti in Salzwasser kochen.

Sobald die Spaghetti im Kochwasser sind, die Sauce zubereiten:

Gehackte Sardellen zusammen mit dem Knoblauch in wenig Olivenöl ca. 2-3 Minuten sanft andünsten, dabei mit einer Gabel verrühren. Dabei schmelzen die Sardellen zu einer sämigen Sauce. Sauerrahm zugeben und leicht pfeffern, verrühren und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Spaghetti abgiessen, 2 El Pastawasser zur Sauce geben. Spaghetti in die Sauce geben und in der heissen Pfanne gut vermischen. Kurz vor dem Anrichten die Peperonciniwürfel untermischen.

Spaghetti anrichten und mit Peperoncino und gehackter Petersilie garnieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.





