

Pasta Puttanesca

Zutaten für 4 Personen:

500g geschälte Paradeiser
100g Sardellenfilets
100g schwarze, entkernte Oliven
3EL Kapern
5 Knoblauchzehen
1 kleine Birdeyechili
2EL Paradeismark
500g Pasta (am besten Penne Rigata)
Olivenöl, Pfeffer, Cayennepfeffer, getrockneter Oregano
1/4L Rotwein
1 Becher Creme Fraiche
frischer Basilikum
Parmesan nach belieben

Zubereitung:

1. Oliven, Kapern und Knoblauchzehen fein hacken, Sardellenfilets abspülen und abtrocknen und in feine Streifen schneiden,
2. Olivenöl erhitzen, Oliven, Kapern, Chili und Sardellen leicht anbraten
3. Dann das Paradeismark unterrühren, alles mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen
4. Die geschälten Paradeiser einrühren und je nach Geschmack mit Oregano, einer Prise Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer abschmecken.
5. alles 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, am Schluß die Kapern und Creme Fraiche dazugeben.
6. Die al dente gekochte Pasta unterheben, vom Herd nehmen, Deckel drauf, nochmals 10 Minuten ziehen lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
7. mit Parmesan und frischem Basilikum bestreuen und lauwarm servieren

Rezept von Alexander Ehrenreich

Musiker kochen: [Musiker kochen \(horsthausleitner.com\)](http://horsthausleitner.com)

Herrlich italienisches Soulfood, welches sich einerseits auf der Karte eines Nobelitalieners wiederfinden könnte und andererseits so manche Lifestyle Bowl von der Straße in die Tasche steckt!

Dazu empfehle ich ein Glas Cabernet Sauvignon, Ruccolasalat und Toskanabrot. Augen zu und sich der Vorstellung hingeben man wäre bei Martin Scorsese und seiner Familie eingeladen, bon appetit!