

Spaghetti mit Olivenpaste

Für 4 Portionen:

500 g Pasta

(Spaghetti, Lingue di passero, Fettucelle)

Salzwasser

Sauce:

150–200 g schwarze Oliven, entsteint; 3 Knoblauchzehen, durchgepresst; 3 EL Olivenöl; 2 Sardellenfilets; 1 EL Kapern (Glas); 1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt; Salz; Pfeffer

Die Pasta in reichlich siedendem Salzwasser al dente garen. Für die Sauce die Oliven im Cutter fein hacken. Den Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Olivenpaste beifügen und kurz erhitzen. Die Sardellen und die Kapern unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit der Petersilie in die Pfanne geben und mitdünsten, bis sich die Sardellen aufgelöst haben. Vorsichtig abschmecken, da die Sardellen bereits salzig sind. Die Pasta abgießen und mit einem Teil der Olivensauce mischen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, die restliche Sauce auf der Pasta verteilen.