

Spaghetti mit Tomatensoße und Sardellen

45–55 Min

Zubereitung

1 Das Olivenöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die marinierten Sardellen und den Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute lang anbraten. Die Tomaten aus der Dose und die Kotányi italienischen Kräuter hinzufügen und etwa 30 Minuten lang köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren und die Tomaten mit einem Löffel zerkleinern. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die frischen Sardellen hinzufügen und weitergaren.

2 Während die Soße kocht, einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eine großzügige Prise Salz hinzufügen und die Spaghetti gemäß der Packungsanleitung al dente kochen. Gut abtropfen lassen.

3 Die Sauce abschmecken und nach Belieben etwas Zucker hinzufügen. Die Spaghetti zusammen mit etwa 100 ml Nudelkochwasser hinzufügen und gut vermengen. Vom Herd nehmen und mit frisch geriebenem Parmesankäse und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 EL	Olivenöl
2	In Öl marinierte Sardellenfilets
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
800 g	Geschälte Tomaten aus der Dose
1.5 TL	Italienische Kräuter
200 g	Frische, ausgenommene Sardellen
350 g	Spaghetti
	Parmesan, zum Servieren