

Spaghetti Puttanesca

by Andreas - Dienstag, Februar 07, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-puttanesca/>

Einer der Nudelklassiker Italiens mit einer amüsanten Entstehungslegende. Puttana heißt übersetzt Hure. Also handelt es sich um Spaghetti nach Hurenart. Eine Erklärung ist, dass man dieses Gericht sehr schnell herstellen kann und dabei nicht auf frische Zutaten angewiesen ist. So konnten sich die Damen schnell zwischen zwei Kunden etwas zu Essen machen, ohne das Bordell verlassen zu müssen. Eine andere Geschichte habe ich erst kürzlich in einem Bericht auf ARTE gehört. Die gefällt mir auch gut und geht so: Die hübschen römischen Ehefrauen im alten Rom hatten oft einen Liebhaber. Um nicht zu viel Zeit für das mittägliche Kochen zu verschwenden und den Ehemann in Sicherheit zu wiegen, ist diese schnelle Spaghettisauce entstanden. Beides sicherlich nicht wissenschaftlich belastbar. Aber, was soll es? Meine Variante hat noch Bacon dabei.

500 gr. gehackte Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 gr. Bacon

6 Sardellenfilets in Öl

1 getrocknete Chilischote

4 EL Olivenöl

100 ml trockener Rotwein

2 EL Kapern

4 EL schwarze Oliven

1 EL gehackte Petersilie

Oregano

Salz

Spaghetti

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen, den Bacon, die unter kaltem Wasser abgebrausten Sardellenfilets und die getrocknete Chilischote fein hacken. In Olivenöl anbraten. Nun die gehackten Tomaten und den Rotwein dazu geben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Oliven in dünne Ringe schneiden und mit den Kapern zur Sauce geben. Mit Oregano und Salz würzen. Abschließend mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Die Sauce gibt man über die gekochten Nudeln.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station