



# Spaghetti alla Puttanesca mit frittierten Kapern

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Dosen ORO d'Italia Kirschtomaten
- 3 EL ORO di Parma Tomatenmark scharf
- 6 eingelegte Sardellen
- 2 Knoblauchzehen
- circa 1 Chilischote (je nach gewünschter Schärfe)
- 400 g Spaghetti
- 50 g Kapern
- 100 g schwarze Oliven
- 4 EL Olivenöl, Salz



### Schritt 1: Die Sauce

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Sardellen mit Knoblauch und Chili darin anbraten.

Die Kirschtomaten und das Tomatenmark zugeben, umrühren und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Entsteinte Oliven in Ringe schneiden, untermischen und mit Salz würzen.

## Verwendete Produkte



### Schritt 2: Die Nudeln kochen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und beiseite stellen.

### Schritt 3: Die Kapern frittieren

Öl in einer tieferen Pfanne erhitzen und die Kapern darin frittieren.

### Schritt 4: Das Anrichten

Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit den frisch frittierten Kapern garnieren.