

# Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 25. Juni 2018 02:09

Mensch...

ihr unkreativer Haufen ihr...

noch eine Chance... weils das bei mir mal wieder gab, und ich es gerne mag - ein Rezept aus Süditalien (woher genau ist umstritten, mWn Apulien):

## Spaghetti alla puttanesca

**etwas Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne erhitzen,

### 1 kleingehackte Knoblauchzehe

**1 Glas eingelegte Sardellenfilets (samt Öl)** hineingeben und die Sardellen quasi "kaputtbraten" bis sie zerfallen.

**1-2 Fleischtomaten in kleine Stücke gehackt** dazugeben,

**2 mittelscharfe Peperoni in Ringe geschnitten** ebenfalls dazugeben, kurz weitergaren.

**5-6 Zweige frischen Oregano** zerzupfen, dazugeben,

**1 Handvoll schwarzer Oliven** in dünne Ringe schneiden, ebenfalls dazugeben, umrühren, etwas weitergaren,

währenddessen

**250 g Spaghetti (Hartweizengrieß, keine Eiernudeln)** bis nicht ganz al dente garen.

**ca. 2 TL Kapern** zur Soße geben, umrühren.

Nudeln abschütten und dann ohne abschrecken in die Soße geben und diese aufnehmen lassen.

Auf tiefe Teller geben und mit

**Parmiggiano oder Pecorino, grob gehobelt** großzügig bestreuen.

Etwas Trivia: Wie kommt das Gericht zu diesem eher anrühigen Namen? (alla puttanesca = "nach Hurenart")

Genau weiß es keiner. Einerseits gibt es die Theorie, da es sehr schnell zubereitet ist, und die Zutaten auch gut gelagert / leicht erhältlich sind, es sei "mal eben zwischen zwei Freiern" zusammengemixt worden; andererseits werden einigen der Zutaten auch aphrodisierende Wirkungen nachgesagt, was auch zu dieser Bezeichnung geführt haben kann.

So oder so - ist verdammt LECKER!