

Pastashop24.de

Penne Capperoncino Scharfe Penne mit Kapern

Zutaten für 4 Personen:

500g Penne al Peperoncino
4 gesalzene Sardellen
Kapersn
Knoblauchzehe
frische Petersilie
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Sardellen waschen, feine Gräten entfernen und klein schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz anbraten. Geschnittene Sardellen dazugeben, untermischen und ca. 2-3 Minuten anbraten.

Petersilie waschen, trocken, fein hacken und Kapersn ebenfalls waschen. Petersilie und Kapersn dazugeben und auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren ca. 4-5 Minuten köcheln lassen.

Nudeln nach Anweisung im Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit der Sardellensauce vermengen. Kurz gemeinsam erhitzen und heiss servieren.