

Tagliatelle alla Puttanesca

Tagliatelle alla Puttanesca

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [17.04.2024](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Nudelteig (Grundrezept)

Zutaten (vier Personen)

- 300 g Mehl (Hartweizengriess oder Weissmehl);
- 3 Eier;
- Wenig Öl und Waser;

Zubereitung:

- Mehl in Schüssel geben.
- Eier zugeben und zuerst mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält). Danach aus der Schüssel nehmen und von Hand so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist.
- Unter der umgekehrten Teigschüssel ½-1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Teig in vier Stücke schneiden, bemehlen, ausrollen und mit Teigmaschine in Nudeln schneiden.
- Immer wieder gut bemehlen.
- Nudeln nach Teigmaschine nochmals bemehlen und bis zur Zubereitung auf die Seite stellen.

Zutaten (vier Personen)

- 1 EL Olivenöl;
- 1 Dose Sardellenfilet (ca. 25 g) trocken getupft, grob gehackt;
- 1 Knoblauchzehe, gepresst;
- 1 roter Chili, entkernt, fein gehackt;
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 240g);
- 80 g entsteinte Oliven, in Scheiben geschnitten;
- 2 EL in Salz eingelegte Kapern, abgespült und abgetropft;
- 2 EL Oregano fein geschnitten;
- Salz und Pfeffer;
- Parmesan gerieben.

Zubereitung:

- Öl in einer Pfanne erwärmen, Sardellenfilets, Knoblauch und Chili ca. 2 Min. andämpfen, Tomaten beigen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
Oliven, Kapern und Oregano begeben, heiss werden lassen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tagliatelle im gut gesalzenen Wasser al dente kochen und Sauce daruntermischen.