

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



### Spaghetti alla puttanesca

Zutaten für zwei Personen

**Für das Gericht:**

200 g Spaghetti  
 1 Anchovisfilet (in Öl eingelegt)  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 60 g schwarze Oliven (entsteint,  
 z.B. Taggiasca Oliven)  
 2 EL Kapern, nonpareille  
 150 ml Tomatensauce  
 (selbstgemacht oder fertig gekauft)  
 1 Zweig Petersilie  
 ½ TL getrockneter Oregano  
 4 EL Olivenöl, zum Anbraten  
 Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.  
 Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anchovisfilets  
 abtropfen lassen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben. Schalotten, Knoblauch,  
 Anchovis und Oregano darin 3 Minuten andünsten. Tomatensauce  
 zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und  
 alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti mit einer Pastakralle aus dem Wasser direkt in die Pfanne mit  
 der Sauce geben und vermischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln,  
 fein hacken und 1 EL davon unterheben. Mit Salz und Pfeffer  
 abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Um Wasser schneller zum Kochen zu bringen und lästige  
 Salzablagerungen am Topfrand zu vermeiden, sollte man das Salz erst  
 dazugeben, wenn das Wasser bereits kocht. So löst sich das Salz  
 deutlich schneller auf und man spart Zeit.

**Für die Garnitur:**

1 Stück Parmesan

Parmesan reiben und das Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.