

Winzer-Rezepte aus Übersee

María aus Argentinien empfiehlt:

Spaghetti alla Puttanesca

& Bonarda

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Spaghetti
2 Zwiebeln
8 Tomaten
1 TL Kapern
100 g schwarze Oliven (entsteint)
50 g Anchovies
100 g Parmesan
2 TL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Basilikumblätter als Dekoration



Zubereitung

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin bräunen, dann die gewürfelten Tomaten dazugeben und kurz mit dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Kapern sowie klein geschnittene Oliven und Anchovies hinzufügen. Die Soße gut vermengen und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Spaghetti in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben und al dente kochen. Das Nudelwasser abgießen und die Nudeln sofort in eine Servierschüssel füllen. Die heiße Soße über die Nudeln geben und mit geriebenem Parmesan sowie Basilikumblättern garnieren. Dazu passt perfekt ein aromatischer Bonarda Rotwein.