# Spaghetti mit Sardellen und Oliven

**Zutaten für 4 Personen:**

4 Knoblauchzehen
150 g schwarze Oliven ohne Stein
1-2 rote Chilischoten
5 Sardellenfilets
1 Bund krause Petersilie
200 g kleine Eiertomaten
150 ml trockener Wermut (Noilly Prat)
150 ml Geflügelfond
80 g Kapern
2 kleine Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
300 g Spaghetti
2-3 EL Olivenöl
20 g Butter

**Zubereitung:**

Knoblauch fein hacken. Oliven in Streifen schneiden. Chilischoten fein schneiden. Sardellen abtropfen lassen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Tomaten waschen, größere halbieren. Wermut und Knoblauch im Topf auf die Hälfte einkochen. Fond, Oliven, Chilischoten, Sardellen, Kapern und Lorbeerblätter zugeben, offen bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Öl in einem Topf erwärmen, die Tomaten 30 Sekunden darin braten. Spaghetti, Nudelwasser, Oliven-Kapern-Fond, Tomaten und Butter mischen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG