



SPAGHETTI ALLA CALABRESE

Zutaten (für 4 Personen)

Sugo:

2 Dosen à 400 g geschälte Tomaten
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Sardellenfilet in Öl, gehackt
Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Sauce:

3 mittlere Tropea-Zwiebeln, ersatzweise rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
15 Datteltomaten
2 Peperoncini
Olivenöl
300 g Schweinefilet, in Streifen geschnitten
3 dl Tomatensugo
Salz
Pfeffer
1.5 dl Vollrahm

400 g Spaghetti

Zubereitung

Tomatensugo:

Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Sardellenfilet hinzufügen und andämpfen. Tomaten begeben und mindestens 30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatensugo mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Sauce:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Peperoncini halbieren, entkernen und in feine Streifen scheiden. Die Datteltomaten längs halbieren. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Filetstreifen hinzufügen und anbraten. Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini in die Bratpfanne geben und anbraten. Datteltomaten und Tomatensugo begeben. Rahm hinzufügen und die Sauce kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch zur Sauce geben.

Anrichten:

Die Spaghetti gemäss Verpackung al dente kochen, abschütten und direkt in die Sauce geben. Alles gut vermischen. Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu servieren.