



Sophia Lorens Spaghetti mit Sardellenbutter, hier mit Penne nachgekocht.

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 4 Personen

Zutaten:

400 g Spaghetti
125 g Butter, zimmerwarm
12-14 Sardellen (in Salz und Öl oder nur in Salz eingelegt, aus den kleinen Gläsern in der Kühltheke)
1 EL Zitronensaft
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
2 Dosen (à 400 g) geschälte Tomaten
1 TL Zucker
¼ Bund Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Die Sardellen unter fließendem Wasser gründlich waschen, trocken tupfen, grob hacken und mit der zimmerwarmen Butter und dem Zitronensaft im Mörser gut vermengen.
Wer keinen Mörser hat, kann auch eine Gabel verwenden.
Die Masse zu einer Kugel formen und kühl stellen.
Knoblauch schälen, Zehen in feine Scheiben schneiden, im Olivenöl bei sehr kleiner Hitze hellgelb anschwitzen, nicht bräunen.
Dann die Tomaten zugeben, aufkochen, mit einem Löffel zerdrücken und mit dem Zucker bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie hacken und beiseite stellen.
In der Zwischenzeit drei bis vier Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Spaghetti oder andere Nudeln darin al dente kochen, abgießen.

Die Sardellenbutter in eine große Schüssel geben, sofort die heißen Nudeln darüber geben, alles gut mischen.
Die heiße Tomatensauce und die Hälfte der Petersilie dazugeben, alles mischen.
Nach Geschmack salzen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Petersilie bestreuen.
Natürlich freuen sich die Penne im tiefen Teller vor dem Verzehr über ausgiebige Berieselung mit Parmesan.

Sofort servieren. Guten Appetit!

Bemerkungen:

Im Originalrezept von Sophia Loren werden Spaghetti verwendet.
Die Köchin Verena Lugert hat in Ihrer Rezeptkolumne "Nervennahrung", die regelmäßig in Spiegel Online erscheint, das Originalrezept ein wenig abgewandelt.
Da nicht immer Spaghetti im Haus sind (soll vorkommen), habe ich das Rezept mit Penne nachgekocht.