



Polpette alla puttanesca

Gleich wie bei den bekannteren Spaghetti alla puttanesca ist es eine rezente Tomatensauce, die diesem Gericht das Gepräge gibt: Passata di pomodoro wird mit schwarzen Oliven, Sardellen, Kapern, Zwiebel, Rosmarin und Knoblauch geschmort. Die Polpette werden kurzerhand aus einer Salsiccia gemacht, kurz angebraten und in der Sauce geschmort.

Salsiccias gibts in Italien in den verschiedensten Variationen, mal scharf mit Peperoncino gewürzt, mal mild mit Kräutern oder Fenchelsamen gewürzt. Fast immer wird sie aber aus fettreichem, grobem Schweinefleisch gemacht und ist durchaus mit der hiesigen Schweinsbratwurst vergleichbar. Für dieses Rezept ist für meinen Geschmack eine milde Salsiccia ohne Fenchelsamen am besten geeignet.

Zutaten (2 Portionen)

280g	Salsiccia
2dl	Passata di Pomodoro
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Sardellenfilets
6-7	schwarze Oliven
1El	Kapern
	frischer Rosmarin und Thymian
	Salz und Pfeffer
	Oliveöl

Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Oliven entsteinen und grob hacken, Sardellenfilets grob hacken. Thymianblättchen von den Stengeln abzupfen, Rosmarin hacken.

Salsiccia längs aufschneiden und das Brät herausstreifen und zu pingpongballgrossen Kugeln formen. Dabei das Wurstbrät etwas kneten, damit das Brät schön zusammenhält. Das geht am besten mit leicht nassen Händen.

Oliveöl erhitzen und die Polpette ringsum leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Temperatur etwas zurückstellen, Zwiebel, Knoblauch und Sardellen in Pfanne geben, ca. 5 Minuten dünsten bis die Zwiebeln weich sind. Passata, Oliven, Kapern und ein Schluck Wasser zugeben, aufwärmen bis die Sauce leicht köchelt. Polpette zugeben und ca. 12 Minuten mitschmoren. Dabei die Polpette ab und zu in der Sauce wenden. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.





