



Fettuccine alla siciliana - mit Sardinen, Tomätchen, Kapern...

Pasta alla siciliana... das kann vieles bedeuten. Typisch ist die Kombination von Pasta und Sardinen oder Sardellen, Tomaten gehören meist dazu, Kapern oftmals auch. Ebenso Zwiebel und Knoblauch. Abgeschmeckt wird mit etwas Zitronenaroma. Auf jeden Fall ein sehr würziges Gericht. Etwas ungewohnt mutet die Zugabe von gerösteten Brotbröseln oder -würfeln an, doch das verleiht dem geschmeidigen Pastgericht eine feine Knusprigkeit wie bei den Linguine Ammuddicata, dem Pasta-Klassiker aus Kalabrien.

Zutaten

80g Fettuccine
1 kleine Zwiebel, ca. 20g
1 grosse Knoblauchzehe
5-6 Cherri-Tomätchen
1El Kapern fein
1El Zitronenzesten
4 Sardinen in Olivenöl (La Perle des Dieux)
(abgetropft ca. 80g)
Salz und Pfeffer
1 dünne Scheibe Altbrot

Zubereitung

Fettuccine in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Etwas Pastawasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Tomätchen vierteln. Zesten von der Zitrone abziehen. Sardinen grob hacken.

Rinde vom Brot wegschneiden. Krumme zu kleinen Würfelchen schneiden (ca. 3mm). In wenig Bratbutter bei kleiner Hitze langsam anrösten bis sie hellbraun sind.

Zwiebel und Knoblauch in wenig Olivenöl (aus der Dose) andünsten. Tomätchen, Kapern und Zitronenzesten zugeben, ca. 3-4 Minuten mitdünsten. Sardinen zerzupfen und zugeben, kurz aufwärmen. Fettuccine zugeben und vermischen dabei etwas Pastawasser zugeben, damit die Pasta schön geschmeidig wird. Anrichten und mit den gerösteten Brotwürfelchen bestreuen. Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Feinste Sardinen "La Perle des Dieux"



