

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 04.06.2024**

**Orecchiette mit Tomatensoße und Basilikum**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

1 Knoblauchzehe  
 40 g Sardellen, ca.  
 1 Chilischote, rot  
 4 EL Olivenöl  
 50 g Oliven, z. B. Kalamata  
 20 g Kapern  
 1 Dose Tomaten, ca. 800 g  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Zucker  
 500 g Orecchiette oder andere Nudeln, z. B. Spaghetti  
 8 Kirschtomaten  
 0,5 Bund Basilikum



**Zubereitung**

1. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen kurz abbrausen und fein hacken. Chilischote halbieren, evtl. entkernen und fein schneiden. Oliven, entsteinen
2. In einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Knoblauch, Sardellen und Chili darin ca. 2 Minuten dünsten.
3. Oliven, Kapern und Tomaten aus der Dose zugeben. Alles etwas 10-12 Minuten garen und etwas einköcheln lassen. Mit wenig Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
4. Orecchiette in Salzwasser, nach Packungsanleitung ca. 8-10 Minuten bissfest garen.
5. Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren.
6. Übriges Öl erhitzen. Kirschtomaten darin ca. 1-2 Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Basilikum fein schneiden. Orecchiette abgießen und mit der Soße mischen. Mit Kirschtomaten und Basilikum anrichten und servieren.

**Tipp:** Keine Angst vor Sardellen, diese sind eher zum Würzen der Soße, da sich die feinen Sardellen in der Soße komplett auflösen. Wer das nicht mag, lässt diese einfach weg