



Syrakusaner-Spaghetti

Zutaten:

400 g Spaghetti,
4 l Wasser,
1 EL Salz,
2 EL Olivenöl
6 EL Olivenöl,
4 geschälte Knoblauchzehen,
6 bis 10 gesalzene Sardellen, fein zerdrückt (je nach Größe)
3 EL Olivenöl,
6 EL Paniermehl
1 fein gehackte rote Peperoni (Peperoncino rosso), 2 EL feingehackte Petersilie,
Pfeffer

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, Salz und Olivenöl (1.) begeben. Sobald sich das Salz aufgelöst hat, die Spaghetti begeben, al dente kochen (Kochzeit s. Packung). Das Olivenöl (2.) heiß werden lassen, die Knoblauchzehen begeben, leicht anrösten, die Sardellen begeben, auf kleinem Feuer köcheln, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Die Knoblauchzehen entfernen, Peperoni und Petersilie begeben. In einer zweiten Pfanne das Olivenöl (3.) heiß werden lassen, das Paniermehl begeben und anrösten (Vorsicht, brennt gerne an, ständig rühren). Die Spaghetti abschütten, 2 EL Spaghettiwasser zur Fischsauce geben, diese und das geröstete Paniermehl unter die Spaghetti mengen.