



Spaghetti alla Zingara

Ich liebe Spaghettigerichte. Als Kind war bei uns zu Hause am Donnerstag fix Spaghetti eingeplant. Ich freute mich immer wieder auf den Donnerstag.

Die Spaghetti alla Zingara ist eine abgewandte Variante der Spaghetti alla puttanesca. Bei diesem Gericht wird Thunfisch und Sardellenfilet zusätzlich beigefügt.

Wieso dieses Gericht Spaghetti alla zingara heisst? Man könnte sie ja auch Spaghetti an einer Thunfischsauce nennen. Wie bei so vielen Gerichtnamen weiss man nie so genau, wo der Ursprung entstammt. Einmal heisst es sei aus der Region Venedig, das andere Mal aus Kalabrien.

Für mich spielt es definitiv keine Rolle, Hauptsache das Gericht schmeckt gut. Das tut es auf jeden Fall.

Ich mag es sehr gerne, wenn ich das Gericht mit Thunfisch bereichere. Wer dies nicht mag, kann der Thunfisch sehr gut weglassen

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung für ca. 25 Minuten
400 g Spaghetti
350 g Cocktailtomaten
10 grüne Oliven, entsteint
20 schwarze Oliven, entsteint
2 Sardellenfilets
1 Dose Thunfisch im Öl (ca. 150 g)
1 Esslöffel Kapern
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer nach Bedarf
2 EL Olivenöl
Basilikum nach Bedarf

Zubereitung

Kapern unter fließendem Wasser spülen.

Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen.

Eine weite Pfanne nehmen und Olivenöl darin erhitzen. Sardellenfilet, Knoblauchzehen, Kapern und Oliven dazu geben. Auf kleiner Stufe einigen Minuten dünsten lassen.

Knoblauchzehe entfernen und Cocktailtomaten dazu geben. Mit etwas Salz (nicht zu viel, da die Sardellenfilets bereits Salz abgeben) und Pfeffer würzen. Pfanne zudecken und während ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Während die Sauce köchelt eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti nach Packungsangaben garkochen.

Thunfisch zur Sauce geben und mit Hilfe einer Gabel etwas zerzupfen. Ich habe das Öl des Thunfisches abgetropft. Nach Belieben kann man ihn auch zur Sauce geben. Basilikumblätter zerzupfen und zur Sauce geben.

Kurz vor Kochende der Spaghetti Abtropfen (etwas Kochwasser aufheben) und zur Sauce geben.

Das Ganze gut Vermengen. Sollte es zu trocken erscheinen, kann etwas Kochwasser beigegeben werden.

