

Spaghetti alla Putanesca

Der Ursprung des Namens ist ungeklärt.

Nach einer der vielen anekdotischen Erklärungen soll er darauf zurückgehen, daß Prostituierte das Gericht schnell und einfach zwischen Besuchen ihrer Freier zubereiten konnten. Ein anderer, daß die Soße den Tag über vor sich hin köchelte, da wegen der Freier keine geregelten Essenszeiten möglich gewesen wären.

Einer anderen Erklärung nach, hängt es damit zusammen, dass italienische Bordelle von der Römerzeit bis in die 50er des letzten Jahrhunderts „Case chiuse“ (geschlossene Häuser) waren und die Prostituierten sie nur einmal wöchentlich zum Einkaufen verlassen durften. Das Gericht sei demnach aus den haltbareren Resten in der Speisekammer entstanden und die Schärfe überlagerte die „abgelaufenen Ingredienzien“.

Wie auch immer. Alla Putanesca ist eine würzige Tomatensauce aus dem südlichen Italien. (Man kann sie gut einen Tag vorher vorbereiten und hat alle Hände frei für den Besuch.)

Für 4 Personen braucht man:

3-4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4-5 in Öl eingelegte Sardellenfilets
600 g Tomaten
1-2 scharfe kleine rote Peperoncini
4 EL schwarze Oliven (entkernt)
2 EL Kapern
Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Oregano (gekerbelt)
Basilikum (gekerbelt)
1/2 Bund Petersilie
500 g Spagetti
80 g Parmesan oder Pecorino

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebel klein hacken.

Die Tomaten einritzen und mit dem Kochwasser überbrühen. Die Haut abziehen und die Kerne entfernen. (Wenn es schnell gehen soll können auch enthäutete Tomaten aus der Dose verwendet werden.)

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin die eingelegte Sardellen anschwitzen bis die Sardellen zerfallen sind. Knoblauch und Zwiebel dazu geben und dünsten.

Spaghetti alla Putanesca

Anschließend die Tomaten und die klein geschnittenen Peperoncini hinzugegeben, mit Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und die Sauce bei geringer Hitze vor sich hin köcheln lassen.

Je Stunde bringt Geschmack!

Irgendwann dann die Oliven zerkleinern und mit den Kapern zur Sauce geben.

Wasser für die Pasta aufsetzen.

In der Zwischenzeit die Petersilie klein hacken und den Käse reiben.

Die Spaghetti al dente kochen und in einer Schüssel mit der Sauce vermischen.
Die Petersilie darüber streuen und servieren.

Guten Appetit.