

# Kochen mit Klaus

## Leicht & Lecker!

### Sizilianische Pute mit Spaghetti

#### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 400 g Putengeschnetzeltes, Olivenöl, Salz,
- Pfeffer, je 350 g Zucchini & Cocktailtomaten, 280 g Spaghetti, 1 Chili,
- ½ Bund Basilikum, 2 TL geh. Mandeln, 80 g Sardellen, 1 TL Zucker,
- 2 EL gehobelter Parmesan, 12 grüne Oliven 3 EL Tomatenmark

#### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knob klein, Zucchini mittel würfeln. ⅓ Chili in Ringe schneiden, Rest mit ½ Basilikum klein hacken. Sardellen mit Öl, 250 g Tomaten, Mandeln, Knob, Chili, Parmesan, Oliven u. restl. Basilikumblätter in einem Mixer pürieren. Salzen u. pfeffern.



2. Pute u. in Olivenöl anbraten, Zwiebeln u. Zucchini mitbraten. Tomatenmark mitbraten. Sizilianische Sauce zugeben u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Basilikum einrühren.



3. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen, mit der Sizilianischen Pute in tiefen Tellern mit Chiliringen u. gerieb. Parmesan anrichten.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen trockenen Weißwein genießen!

