

# Spaghetti mit Sardellenbutter

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 400 g Spaghetti
- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 14 Sardellen (in Salz und Öl)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 Dosen (à 400 g) geschälte Tomaten
- 1 TL Zucker
- ¼ Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Sardellen gründlich unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen, grob hacken und im Mörser (oder alternativ mit Gabel per Hand) gut mit der zimmerwarmen Butter und dem Zitronensaft vermengen. Dann die Masse zu einer Kugel formen und in den Kühlschrank geben. Die Petersilie hacken, beiseitestellen.

Jetzt den Knoblauch schälen, die Zehen in feine Scheiben schneiden, im Olivenöl bei sehr niedriger Temperatur hellgelb anschwitzen, nicht bräunen. Im Anschluss die Tomaten zugeben, aufkochen, mit dem Löffel zerdrücken und mit dem Zucker etwa zehn Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Tomatensauce pfeffern und salzen.

In der Zwischenzeit drei bis vier Liter Wasser in einen großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Die Spaghetti darin al dente kochen und danach abgießen.

Nun die Sardellenbutter in eine große Schüssel geben, sofort die heißen Spaghetti darauf geben, alles sehr gut vermischen, dann die heiße Tomatensoße und die Hälfte der Petersilie zufügen und alles mischen. Die fertigen Spaghetti nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rest der Petersilie bestreut servieren.

***Nährwertangaben: 736 kcal p.P., 84 g KH p.P.***