

# Tangliolini mit Sardellen-Tomaten-Sauce



Würziges Gericht

Neulich habe ich diese interessanten Tangliolini gekauft. Sie sind mit Tomaten, Spinat und Mangold hergestellt. Aus diesem Grund sind sie zum Teil farbig.

Ich bereite eine würzige Sauce dazu zu. Dazu verwende ich stückige Tomaten. Und eingelegte Sardellenfilets für Würze. Die Sardellen flambiere ich mit Whiskey. Dazu kommen grob zerkleinerter Knoblauch, kleingeschnittene Schalotte und in Ringe geschnittene Lauchzwiebel.

Ich würze das Ganze sehr kräftig mit Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Und für etwas Farbe sorgt kleingeschnittene Petersilie.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes, würziges Pastagericht.

## Zutaten:

- 250 g Tangliolini
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 75 g Sardellenfilets (Glas)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 4 cl Bourbon-Whiskey
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Bockshornkleesamen
- $\frac{1}{2}$  TL Garam Masala
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte kleinschneiden, Knoblauch grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Sardellenfilets darin kurz anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und kurz mitgaren. Tomatenstücke dazugeben. Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken. Petersilie untermischen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.