

«Vermicelli mit Salsa alla Sophia»

Zutaten: (für 6 Pers.)

Petersilie
Knoblauch
Anchovis (Sardellen)
entsteinte Oliven
Kapern
1 kleine Zwiebel
Olivenöl
Salz
600 g Trenette, Linguine oder Vermicelli (Teigwaren)
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Salsa Petersilie (oder Basilikum) mit Knoblauch, ein paar Anchovis, einige Oliven und Kapern und der fein gehackten Zwiebel im Mörser zu einer homogenen Paste zermahlen. Dabei nach und nach so viel Olivenöl hinzufügen, dass eine nicht zu dickflüssige Sauce entsteht. Auf die exakten Mengen kommt es bei dieser Salsa nicht so sehr an. Hier haben Sie mehr oder wenige freie Hand. Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser «al dente » kochen, abgiessen und gut abtropfen lassen. Anschliessend in der Pfanne in ein wenig Olivenöl kurz anbraten, bis sie gerade ein wenig Farbe annehmen, aber noch weich sind. In eine Schüssel füllen, mit der Salsa mischen, mit etwas Pfeffer übermahlen und sehr heiss und dampfend servieren.

Quelle: «In Cucina con amore» – Rezepte für die italienische Seele, Sophia Loren, Verlag: Gräfe und Unzer
