

Farfalle Parthenope

(4 Personen)

500 g Farfalle (Teigwaren in Krawättliform)

50 g Salz

Pfeffer

Sauce:

2 Esslöffel Butter

500 g geschälte Tomaten (aus Dose)

2 Knoblauchzehen

1 grüne Perone

50 g schwarze Oliven

6 Sardellenfilets

1 Esslöffel Kapern

½ Teelöffel Zucker

3 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Teelöffel Basilikum (getrocknet, aus Glas)

Salz, Pfeffer

1 dl Weisswein

½ dl Bouillon

30 g Tafelbutter

100 g geriebener Sbrinz

Farfalle in kochendes Salzwasser geben und „al dente“ kochen.

Butter erhitzen, kleingeschnittene Tomaten ohne Saft und in Streifen geschnittene Peperoni darin 10 Minuten dünsten. Die Gemüse dürfen keine Farbe annehmen. Durchgepressten Knoblauch, kleingeschnittene Oliven, gehackte Sardellenfilets, Kapern, Zucker, Petersilie und Basilikum zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 bis 3 Minuten weiterdünsten, dann mit Wein und bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Farfalle abgiessen, mit etwas frischgemahlenem Pfeffer und mit Butterflocken mischen. Sauce in die Mitte giessen oder separat dazu servieren. Geriebenen Käse dazureichen.