

Sedanini mit Sardellen - Sugo

Zutaten für: 4 Portionen

2		Knoblauchzehe(n)
5		Sardellenfilet(s), in Öl
2	Essl.	Olivenöl
1/2	Bund	Petersilie, gehackt
1	klein. Dose/n	Tomate(n)
		Salz und Pfeffer
		Zucker
400	Gramm	Nudeln (Sedanini), oder andere
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Paniermehl
60	Gramm	Parmesan, gerieben

Anleitung:

Knoblauch und Sardellenfilets hacken. Das Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin 3 Min. dünsten. Dosentomaten zugeben und mit der Gabel zerdrücken. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 20 Min. köcheln lassen.

Nudeln kochen und abgießen. Butter erhitzen, das Paniermehl darin unter Rühren rösten. Nudeln und Parmesan unter das Sugo mischen und mit dem Paniermehl bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe