

# Tagliatelle alla puttanesca vegetariana



## Zutaten (für 2 Portionen):

- 2 Zwiebel, rot
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Strauchtomaten
- 50 g Oliven, schwarz
- 1 EL Kapern
- 10 g Petersilie, frisch
- Salz
- 400 g Tagliatelle, frisch
- Pfeffer, schwarz
- Chili, gemahlen
- Zucker

Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne ½ EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 10 Minuten schmoren. Zwiebeln anschließend in einer Schüssel beiseitestellen.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Oliven und Kapern abgießen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Mit Zwiebeln in der Schüssel mischen.

In einem Topf ca. 5 Liter Salzwasser aufkochen. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.

Die Pfanne mit ½ EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Tomaten ca. 5 Minuten darin anbraten. Oliven und Kapern zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Pasta tropfnass mit etwas Kochwasser zur Tomatensauce geben.

Tagliatelle alla puttanesca vegetariana mit Salz und Zucker abschmecken, auf Tellern anrichten, Zwiebel-Petersilien-Mischung darübergeben und servieren.

## Nährwerte (pro Portion):

ca. **838 kcal**, 27 g Eiweiß, 9 g Fett, 161 g Kohlenhydrate, 4 g Ballaststoffe

