

Hauptspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.  
Energiewert/Person: ca. 2886 kJ/618 kcal



## SPAGHETTI ALKOHLESE

1	roter Peperoncino
150 g	Cherry-Tomaten
50 g	entsteinte grüne Oliven
40 g	Kapern
4	Sardellenfilets
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenpüree
3 EL	Appenzeller Alpenbitter
¾ dl	Wasser
500 g	Spaghetti
	Salzwasser, siedend
1	Dose Thon (ca. 155 g)
	Salz nach Bedarf



### Zubereitung

Peperoncino halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Tomaten halbieren, Oliven in Ringe schneiden. Kapern und Sardellen abtropfen. Sardellen und Zwiebel fein hacken. Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen. Peperoncino, Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen.

Appenzeller Alpenbitter und Wasser dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln.

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Thon abtropfen, mit einer Gabel zerzupfen, zur Sauce geben, nur heiss werden lassen. Sauce salzen, zu den Spaghetti servieren.