

Zutaten:

- 2 Beutel Schalotten
- 1 Knolle Knoblauch
- 3 Piri Piri
- 1 kleine Tüte Passata
- 6 – 7 Tomaten
- ½ Glas Kapern
- 1 Glas schwarze Oliven in Scheiben
- je 1 EL Olivenöl und Butter
- ¼ l Gemüsebrühe

- ¼ l Weißwein

- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden, Piri Piri entkernen und klein schneiden

2. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl und Butter glasig dünsten, Piri Piri dazu geben

3. Nach und nach mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, einkochen bis eine sämige Sauce entsteht

4. Tomaten entkernen und in Achtel schneiden, zusammen mit der Passata in die Sauce geben

5. Einmal aufkochen, die Kapern und Oliven je nach Geschmack zugeben und bis zur gewünschten

Konsistenz einkochen lassen, abschmecken

6. Spaghetti nach Packungsangabe kochen, abschütten und sorgfältig unter die Sauce mischen

Mit Parmesan servieren