

Linguine mit tintenfischragout

Vorbereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Karotten: 40 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Linguine: 320 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Petersilie: n. B.
- Rote Zwiebel: 40 g
- Salz: n. B.
- Schwarzer Pfeffer: n. B.
- Stangensellerie: 40 g
- Thymian: n. B.
- Vorgekochter Tintenfisch: 200 g
- Weißwein: 0,4 l



Vorbereitung

1. Sellerie, Karotte, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl mit etwas Salz anbraten.
2. Tintenfisch bis auf ein paar Stücke ebenfalls hacken und mit etwas frischem Thymian und schwarzem Pfeffer in die Pfanne geben.
3. Zutaten einkochen lassen, mit Weißwein ablöschen und **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** zugeben.
4. 30/40 Minuten köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit Linguine zu 3/4 der Garzeit in Salzwasser kochen.
6. Pasta mit etwas Nudelwasser zur Pfanne geben, mit ganz fein gehackter Petersilie und den ganzen Tintenfischstücken anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken
320 g

