Linguine (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Linguine haben ihren wohlklingenden Namen von Lingua, die Zunge. Linguine sind also kleine Zungen. Tatsächlich sind es zu einer schmalen Ellipse geformte flache Spaghetti. Man verwendet sie auch wie Spaghetti zu allen auf Tomaten basierenden Saucen, aber auch zu allem, was man aus dem Meer mit Nudeln kombinieren kann. Ein Klassiker der italienischen Pasta Asciutta.

Wir möchten dazu animieren, statt der TK- oder anonymen Lieferservive-Pizza mal die einfachste Tomatensauce der Welt zu dieser famos intensiv schmeckenden Weltklasse-Linguine zu kochen. Es entsteht ein gesundes Wohlfühlgericht, das eine Pfanne braucht, einen Topf, eine Dose reife Tomaten, ein wenig Butter, eine halbe Zwiebel, etwas Salz, eine Zitrone und ein Stückchen Parmesan. Kochen tut sich das Ganze fast von alleine. Das kann auch der, der weder kochen kann noch will. Gelingt garantiert, auch mit zwei linken Händen. Kochzeit der Nudel: genau 10 Minuten.
Das Rezept: Die Dose Tomaten öffnen und in die Pfanne geben. Eine halbierte Zwiebel, einen Teelöffel Butter und Salz dazugeben und zugedeckt 30-45 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wer ein scharfes Messer hat und es bedienen kann, möge von einer Bio-Zitrone drei, vier hauchdünne Streifen aus der Schale (ohne das bittere weiße Fruchtfleisch) schneiden und in der Sauce mitköcheln, der alles entscheidende Unterschied. Bevor wir die fertigen Linguine zugeben, die Zitronenschalen und die halbe Zwiebel aus der Sauce nehmen. Dann die Nudeln in die Pfanne geben, umrühren, noch ein kleines Stückchen Butter zugeben und mit fein geriebenem Parmesan abschmecken. Es soll schon Leute gegeben haben, die diese geniale Schnell-Sauce auch ohne Pasta genossen haben ....

500g
SPEZ636

K&U
www.weinhalle.de