

Rezept des Monats Juni

„Sepia Linguine in Tomatensauce mit Sardinen“

Zutaten für 2 - 3 Personen:



- ✓ 300g Sepia Linguine
- ✓ 4 EL Arvanitakis Olivenöl
- ✓ 1 Pkg. Sardinen in Tomatensauce
- ✓ 15 g Maldon Meersalz-Flocken
- ✓ 90 g David's Stockschwämme
- ✓ 150 g Wilder Spargel

Zubereitung:

1. Wasser zum Kochen bringen und Sepia Linguine solange kochen, bis sie „al dente“ (bissfest) sind. Dies dauert etwa 3 bis 4 Minuten. Danach abseihen und beiseite stellen.
2. Pfanne erhitzen und Arvanitakis Olivenöl erwärmen. Wilden Spargel und David's Stockschwämme sautieren (anschwitzten). Sardinen vorsichtig öffnen und das angeschwitzte Gemüse damit ablöschen.
3. Mit Salz und eventuell Pfeffer würzen und alles kurz aufkochen lassen. Nudeln zugeben und in der Sauce schwenken.
4. Anrichten und genießen!

