

Linguine mit tintenfisch-ragout



Zubereitungszeit: 60 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 320 g
- 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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 **Pomìto 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.