

Rezept

Linguine mit Feigen in pfeffriger Roquefortcreme

Ein Rezept von Linguine mit Feigen in pfeffriger Roquefortcreme, am 19.04.2024

Zutaten

Salz	200 g Linguine oder Tagliatelle
1 kleine weiße Zwiebel (ersatzweise 2 dicke Frühlingszwiebeln)	1 kleines Bund Schnittlauch
1 EL Butter	2 frische Feigen
150 g Sahne	ca. 2 EL trockener Weißwein (ersatzweise 2 Spritzer Zitronensaft)
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	100 g Roquefort
1 TL Puderzucker	grob gemahlener Pfeffer (am besten bunter Pfeffer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser aufkochen, dann salzen. Nudeln darin nach Packungsangabe knapp bissfest kochen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Einige Halme für die Deko beiseitelegen, den Rest in feine Röllchen schneiden. Die Feigen halbieren und in dünne Spalten schneiden.
3. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin bei kleiner Hitze glasig dünsten. 1 Schuss Weißwein und die Sahne dazugießen und bei großer Hitze leicht cremig einkochen lassen. Roquefort zerbröseln und mit einem Schneebesen unter die Sahne rühren. Sauce erneut aufkochen, Zitronenschale und Schnittlauch untermischen und alles mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und sofort mit der Roquefortsauce vermischen. Zugedeckt etwas ziehen lassen. Inzwischen in einer kleinen Pfanne die restliche Butter mit dem Puderzucker erhitzen. Restlichen Weißwein dazugeben. Feigen in der Pfanne karamellisieren lassen, unter die Nudeln mischen. Pasta mit Schnittlauch garniert servieren.