

Rezept

Gemüse-Linguine mit Kapern

Ein Rezept von Gemüse-Linguine mit Kapern, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Linguine	Salz
1 Stange Lauch	100 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe	60 g Kapernäpfel (Glas) oder Kapern
2 EL Olivenöl	30 g gehackte Mandeln
1/2 TL Pulbiber (scharfe Paprikaflocken)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in 2 l kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen den Lauch längs halbieren, putzen, gründlich waschen und nochmal quer halbieren. In dünne Streifen schneiden und 3 Min. vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben, bis zum Schluss mitkochen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kapernäpfel oder Kapern abtropfen lassen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Mandeln und Paprikaflocken darin bei schwacher Hitze 2 Min. braten.
3. Nudeln und Lauch zusammen abgießen, dabei 4 EL Nudelkochwasser auffangen. Nudeln, Lauch und Wasser in die Pfanne geben. Die Kapernäpfel oder Kapern und die Tomaten unterheben. Die Gemüse-Linguine kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.