



Linguine alla trasteverina

Trastevere war früher ein Arbeiterviertel in Rom. Auch viele Zuzüger aus dem Ausland und aus südlichen Regionen Italiens liessen sich diesem Quartier nieder, da es sich dort billig leben liess. Das prägte auch die Essgewohnheiten, die sich von der typischen römischen Küche unterschieden. Die Pasta alla trasteverina mit Thon, Sardellen, Pilzen, Knoblauch und Tomate könnte auch der kalabresischen oder sizilianischen Küche entstammen. Die Zutaten können auch variieren, Thon, Sardellen und Pilze gehören aber immer dazu.

Zutaten

80g	Linguine
4	Sardellenfilets
2	Knoblauchzehen
60g	Thon
8g	Steinpilze getrocknet
1/2	kleiner Peperoncino
2	Piccadilly-Tomaten
1dl	Weisswein
	Salz und Pfeffer
	Olivöl
	Parmesan
ev.	Bärlauch oder Petersilie

Zubereitung

Linguine in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Steinpilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen.

Sardellenfilets abtropfen lassen und grob hacken. Thon abtropfen lassen und zerzupfen. Knoblauch hacken. Tomaten längs vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch grob würfeln. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben, die Schote zu schmalen Streifen schneiden. Eingeweichte Steinpilze leicht ausdrücken und zu 1cm breiten Streifen schneiden (Einweichwasser aufheben).

Sardellen, Knoblauch und Peperoncino in 2El Olivenöl sanft dünsten, dabei verrühren bis die Sardellen zu einem Brei werden. Thon, Steinpilze und Tomaten zugeben, ca. 3 Minuten mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen und auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Linguine in der Pfanne mit der Sauce vermischen, nach Belieben grob gehackte Kräuter untermischen und ein wenig Einweichwasser zugeben, damit die Linguine geschmeidig werden. Anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.





