Linguine di mare - mit Moules und Sardinen

In den Küstengebieten Italiens käme diese Pastagericht vermutlich anderes daher: Mit frischen Muscheln und Meerfisch. Hierzulande darf auch mal auf Moules und Sardinen aus der Dose zurückgreifen. Meist sind diese bereits gut gewürzt, da brauchts kaum mehr weitere Gewürze. Reichlich Petersilie, wenig Passata, Kapern und Knoblauch runden das mediterrane Gericht ab.

Zutaten (pro Portion)

80g	Linguine
60g	Moules in Marinade eingelegt
60g	Sardinen in Öl
1El	Kapern in Essig
1	Knoblauchzehe
1	gute Handvoll glatte Petersilie
2El	Passata die Pomodoro
5cl	Weisswein
	Olivenöl
	Salz, ev. Pfeffer

Zubereitung

Linguine in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Moules und Sardinen gut abtropfen lassen. Sardinen zu groben Stücken zerzupfen. Knoblauch und Petersilie eher grob hacken und zusammen mit den Kapern 2-3 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen, die Passata zugeben und etwas einkochen lassen. Moules und Sardinen zugeben, vermischen und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linguine in der Pfanne mit der Sauce vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Sauce schön geschmeidig wird.

Anrichten und mit Petersilie bestreuen.