Linguine mit Kalbszunge alle cinque Pi

Cinque Pi, die klassische italienische Sauce mit den 5 P: Panna, Pomodoro, Prezzemolo, Parmigiano und Pepe, wird ergänzt mit Streifen von der Kalbszunge und wenig Cornichons, die der Sauce eine leicht säuerliche Note verleihen, die gut zur Zunge passt. Die Sauce passt auch zu Spaghetti, doch die Linguine mit ihrem dickeren und ovalen Querschnitt passen - nomen est omen - optimal zur Zunge.

Zutaten (pro Portion)

80g	Linguine
5cl	Vollrahm
5cl	Passata di Pomodoro
2El	glatte Petersilie gehackt
2-3	Cornichons
15g	Parmesan gerieben
80g	Kalbszunge gekocht
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Linguine in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Kochplatte zurückstellen.

Kalbszunge zu schmalen Streifen schneiden. Cornichons zu kleinen Stücken schneiden. Etwas Petersilie und Kalbszunge zur Dekoration beiseite stellen.

Vollrahm und Passata zugeben und verrühren. Petersilie, Käse und Cornichons zugeben. Sobald die Sauce leicht köchelt, die Zunge zugeben und kurz mitköcheln. Sauce mit Pfeffer würzen.

Linguine in die Sauce geben und etwa 2-3 Minuten in der Pfanne belassen, dabei gut vermischen.

Linguine anrichten und mit der beiseite gestellten Petersilie und Zunge garnieren.