



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## MEERESFRÜCHTE-LINGUINE MIT KIRSCHTOMATEN



**HAUPTZUTAT**  
Meeresfr uchte

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 1 Stunde

**PORTIONEN**  
4

### ZUTATEN

- 1 EL (15 ml) Öl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 leicht rote Chili, fein gehackt
- 500 g rohe, geschälte K nigsgarnelen
- 8 Jakobsmuscheln
- 100 g Tintenfischringe
- 4 Sardellen in Olivenöl, gehackt
- 1 EL (15 ml) Kapern, gehackt
- 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 500 g frische Linguine Nudeln
- 1 Bund frische Petersilie
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

- 1) Eine Aluminium-Antihaf Saut epfanne mit 2 Ausgie ern 24 cm bei mittlerer Hitze erwärmen und Öl, Knoblauch und Chili hinzugeben.
- 2) Einige Minuten garen und dann aus der Pfanne nehmen.
- 3) Geben Sie kochendes Wasser in die Pfanne (bei mittlerer Hitze) und geben Sie die Linguine mit einem Tropfen Öl und einer Prise Salz hinzu und garen Sie sie 3 Minuten lang.
- 4) Mit dem Deckel auf der Pfanne das Wasser in einen Becher gießen und die Nudeln in eine Schüssel geben.
- 5) Stellen Sie die Pfanne mit dem Rest des Öls wieder auf mittlere Hitze.
- 6) Geben Sie die Tintenfischringe hinzu und garen Sie sie einige Minuten lang.
- 7) Anschließend die Jakobsmuscheln und Garnelen hinzufügen und weitere 2 Minuten garen.
- 8) Sardellen, Kapern und Kirschtomaten hinzugeben und garen, bis die Garnelen rosa sind.
- 9) Die Linguine in die Pfanne geben und 3–4 EL des zur Seite gestellten Nudelwassers hinzugeben und weitere 3 Minuten mit dem Deckel garen.
- 10) Mit gehackter Petersilie würzen und garnieren und in Suppentellern servieren.

Copyright Bild/Rezept   2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)