Linguine Alfredo mit Arrabbiata-Soße

Für zwei Personen

Für die Linguine:

200 g Semola	2 Eier	1 Prise Salz

Für die Arrabbiata-Sauce:

60 g Kirschtomaten	150 g passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel	1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Chiliflocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sahnesauce (Alfredo):

50 g Schlagsahne	50 g Joghurt	60 g Pecorino
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Pinienkerne
1 EL eingelegte Kapern		

Für die Linguine:
Alle Zutaten mit 25 ml Wasser in eine Schüssel geben und verkneten. In Folie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.
Anschließend mit der Nudelmaschine und dem Linguine-Aufsatz zu Linguine verarbeiten. In kochendes Salzwasser geben und al dente kochen.

Für die Arrabbiata-Sauce:
Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und in einem Topf in Öl glasig dünsten. Passierte Tomaten und Chiliflocken zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zimt, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen. Sauce in etwa 10 Minuten sämig einköcheln. Danach die Tomaten würfeln und dazugeben. Chili entkernen, hacken und dazugeben.

Für die Sahnesauce (Alfredo):
Butter in einer Pfanne zerlassen. Schlagsahne hinzugeben und sämig einkochen lassen. Die Hälfte vom Käse raspeln und hinzufügen.
Gekochte Nudeln in die Pfanne zur Sauce geben und unterheben.
Danach Joghurt unterrühren und die Pasta mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Linguine Alfredo mit der Arrabbiata Sauce anrichten und mit übrigem Pecorino bestreuen.

Für die Garnitur:
Kräuter hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern, Kapern und Pinienkernen garnieren und servieren.

Eva Möllemann am 01. Mai 2023