

# Linguine napolì

Oder man könnte auch Linguine al pomodoro sagen. Ich habe den Titel dieses Rezepts dem Gericht „Spaghetti napolì“ entlehnt. Also einem Pasta-Gericht mit Tomaten-Sugo. Ob der Titel im Italienischen korrekt und auch sprachlich machbar ist, weiß ich nicht. Ich belasse ihn aber einfach einmal so.

Das Sugo bereite ich aus reifen Tomaten zu. Verfeinert mit Schalotten und Knoblauch. Dazu, um das Sugo etwas zu verlängern, einen Schuss roten Vin de Pays.

Ich blanchiere die Tomaten und häute sie. Denn angeblich kann man Tomatenschalen nicht verdauen. Das ist aber im Grund nicht so wesentlich, denn sonst scheidet man sie einfach mit dem nächsten Toilettengang wieder aus.

Als Pasta, wie im Titel genannt, verwende ich Linguine.

[amd-zlrecipe-recipe:185]