

# Dinkel-Linguine mit scharfer Heidelbeer-Sauce



Schönes Farbenspiel

Ein Rezept für ein ausgefallenes Pasta-Gericht.

Süße Saucen sind ja bekannt, nicht unbedingt für Pasta. Aber vermischt mit einer scharfen Komponente wie Chili, Peperoni oder Ingwer kennt man sie auch als süß-scharfe Chili-Saucen aus der asiatischen Küche.

Hier habe ich einmal Heidelbeeren mit Peperoni, Ingwer und Knoblauch kombiniert. Kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Die Sauce verlängere ich mit einem Schuss Weißwein.

Es bewahrheitet sich wieder einmal die Kochregel, dass die Sauce auf die Pasta wartet, und nicht die Pasta auf die Sauce. Also gibt man nach dem Zubereiten und Garen der Komponenten

die Pasta in die Sauce und vermischt beides zusammen.

Übrigens, auch der Kochtipp gilt, wenn man zu wenig Flüssigkeit in der Sauce hat, nimmt man einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn das Kochwasser ist zum einen ja leicht gesalzen und hat zum anderen etwas Stärke der Pasta. Somit bindet sie auch die Sauce etwas.

## Dinkel-Linguine mit scharfer Heidelbeer-Sauce



4. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Pasta](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

8 Minuten

Gesamtzeit

18 Minuten

### Zutaten

- 375 g Linguine (aus Dinkelmehl)
- Salz
- Petersilie

## Für die Sauce:

- 300 g Heidelbeeren
- 4 rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- ein großes Stück frischer Ingwer
- Soave
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Gewürzmischung
- Butter

## Anleitung

1. Petersilie kleinwiegen.
2. Linguine in leicht gesalzenem Wasser sprudelnd 8 Minuten kochen.
3. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
4. Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Heidelbeeren dazugeben und mit andünsten. Mit einem großen Schuss Soave ablöschen. Kräftig mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
5. Kurz köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät die Heidelbeeren fein stampfen. Weiter köcheln lassen.
6. Sauce abschmecken. Bei Bedarf mit einer Gewürzmischung nachwürzen.
7. Linguine in die Sauce geben und alles gut vermischen.
8. Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.
9. Mit Petersilie garnieren.
10. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Heidelbeer,  
Ingwer,

**Knoblauch,**  
**Linguine,**  
**Peperoni,**  
**Soave,**  
**Weißwein**

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/04/dinkel-linguine-mit-scharfer-heidelbeer-sauce/>