

LINGUINE CON OLIO MIT ESTRAGON

LINGUINE CON OLIO MIT ESTRAGON

Ihr habt es ja bei meinem Garteneinblick vielleicht schon gesehen - mein Estragon wächst mir schon jetzt über den Kopf! Aber nicht mit mir, ich habe schon viele leckere Rezeptideen für dieses Jahr und diese Linguine con olio mit Estragon mache den Anfang. Die Pasta ist außerdem super schnell gezaubert und genau das Richtige für einen gemütlichen Sommerabend auf der Terrasse oder Balkonien!



Zutaten für 2 Personen:

3 lange Zweige Estragon

70ml Olivenöl

2 kleine Knoblauchzehen

1 Prise Salz

1 Prise Chiliflocken


5-6 Cocktailtomaten

Für die Pasta:

250g Linguine

Salz

Zubereitung:

Die Linguine in Salzwasser al dente kochen. In dieser Zeit die Estragonblätter, die geschälten Knoblauchzehen, das Olivenöl, die Chiliflocken und etwas Salz im Mixer * zu einem Würzöl verarbeiten. Zum Ende der Kochzeit eine Tasse Nudelwasser abschöpfen und beiseite stellen. Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Hälfte vom Nudelwasser und das Estragonöl untermengen.



Die Pasta mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Die Linguine con olio mit Estragon auf zwei Pastateller verteilen und mit einigen halbierten Cocktailtomaten garnieren.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de