



LINGUINE MIT EINEM RAGOUT VON ROTBARBE, LAUCH UND ÄPFELN

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 30 Minuten + 15 Minuten Garzeit
Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4

- 2 Lauchstangen
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 400 g Rotbarbenfilet
- 2 aromatische weiße Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- ½ Glas trockener Weißwein
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer, je nach Geschmack
- Gemüse- oder Fischbrühe, je nach Geschmack
- 400 g Linguine
- 200 g gesalzener Ricotta
- frische Basilikumblätter (zum Garnieren)

Linguine mit Fisch, Lauch und Äpfeln? Vielleicht ist dieser Geschmack ungewohnt für ihren Gaumen, jedoch unerwartet köstlich – und neue Geschmacksrichtungen machen das Leben immer interessanter!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **30 Minuten + 15 Minuten Garzeit**

Portionen: **4**

Zubereitung

Den Lauch putzen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne in nativem Olivenöl extra anschwitzen.

Die Rotbarbenfilets und einen Teil der in Scheiben geschnittenen Äpfel dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen, verdampfen lassen, dann mit etwas Gemüsebrühe oder Fischfond ablöschen und köcheln lassen; mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Linguine separat *al dente* kochen. Die fertigen Nudeln in die Sauce geben und die gesamte Flüssigkeit verdampfen lassen.

Mit etwas gesalzenem Ricotta, einigen frischen Basilikumblättern und den restlichen Apfelscheiben garniert servieren. Guten Appetit!

