

Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



## Linguine mit Marsalasaucce und Datteln

Zutaten (für 2 Personen):

300 g Linguine (z.B. von Pasta Mancini)

30 g Butter

75 ml Marsala (z.B. von Catarato)

1 gestr. TL Zucker

250 ml Sahne

eine Handvoll gehackten Salbei

4 getrocknete Datteln

40 g frischen Parmesan (gerieben)

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie bräunlich ist, dann etwas salzen. Geben Sie nun den Marsala und einen gestr. TL Zucker dazu und lassen Sie diese Melange ca. 2 Minuten etwas köcheln. Nun die Sahne dazu, etwas Salz und Pfeffer, sowie 1 Handvoll gehackten Salbei. Schließlich noch 4 grob geschnittene, getrocknete Datteln und 40g geriebenen Parmesan und nochmal für 2 Minuten kochen lassen, dann zur Seite stellen, Deckel drauf.

Die Linguine in reichlich Salzwasser (am besten al dente) kochen, dann abgießen.

ACHTUNG: etwas Nudelwasser aufheben!

Die Linguine unter die Sauce heben, noch etwas ziehen lassen. Falls zu trocken, ggf. noch etwas Nudelwasser untermengen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und genießen.

Buon appetito