



Linguine alla Caprina

*500g Linguine (oder Spaghetti), 4 mittelgroße Strauchtomaten,
200g Ziegenkäse mit Kräutern, 50g schwarze, entkernte Oliven,
2 Bund Basilikum, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz*

*Die Tomaten waschen und fein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken
schütteln und die Blätter abschneiden. Die Oliven in kleine Ringe
schneiden. Die Linguine in ausreichend Salzwasser bissfest kochen.
In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Knoblauch in Scheiben schneiden
und leicht anbraten. Den Ziegenkäse mit Kräutern in Würfel schneiden,
in der Pfanne kurz mitschwenken und dann wieder herausnehmen.
Die abgetropften Linguine mit den Tomaten, Oliven und Basilikum in
der Pfanne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linguine
dann in eine Schüssel geben und mit dem Ziegenkäse und zusätzlichen
Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.*

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder