

## LINGUINE MIT SCHWERTFISCH UND DATTEL TOMATEN SEMIDRY

---



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

Die Linguine in reichlich gesalzenem Wasser garen. Den Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne andünsten. Èpescespada dazugeben, ein paar Minuten erhitzen und anschließend die gelben Datteltomaten hinzufügen. Die Linguine bissfest abgießen, zur Sauce geben und darin schwenken. Auf Tellern anrichten und mit etwas Öl und geriebenem Pfeffer garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

---

### Menù-Zutaten

---

180g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X  
540 g Èpescespada - WK1X  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

---

500 g Linguine  
Knoblauch  
Petersilie  
Pfeffer