



**NOSER  
INOX** 

## LINGUINE MIT CHERRYTOMATEN UND BASILIKUM-DIP

### Zutaten (für 4 Portionen)

#### Sauce:

30 g Pancetta, alternativ Bratspeck  
1 rote Chilischote  
20 g Pinienkerne  
400 g Cherrytomaten  
50 g schwarze Oliven, entsteint  
20 g Kapern  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
6 EL gutes Olivenöl  
4 Stiele Basilikum  
320 g Linguine

#### Basilikum-Dip:

20 g Basilikum, ca. 6 Stiele  
100 g Rahmquark  
180 g griechischer Joghurt  
10 g Parmesan, fein gerieben  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

### Zubereitung

1. Pancetta/Bratspeck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Chili waschen, evtl. entkernen und in feine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Cherrytomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Pancetta/Bratspeck, Chili, Pinienkerne, Cherrytomaten, Oliven und Kapern in eine grosse Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Olivenöl unterrühren. Reichlich Wasser in einem grossen Kochtopf (ca. 4 Liter) zum Kochen bringen. Die Schüssel mit dem Tomatengemüse als Deckel benutzen.
2. Für den Basilikum-Dip die Basilikumblätter abzupfen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb giessen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Basilikum zusammen mit Rahmquark, Joghurt und geriebenem Parmesan mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.
3. Schüssel vom Kochtopf nehmen. Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit in die Schüssel geben. Salz ins Wasser geben und Linguine darin bissfest kochen. Nudeln in ein Sieb abgiessen. Sofort in die Schüssel mit dem Tomatengemüse und dem Basilikum geben, vermischen und servieren. Basilikum-Dip dazu reichen.

### Tipp

Wer mag, kann noch eine kleine, gehackte Sardelle unter die Cherrytomaten mischen. Das gibt eine kräftige Würze. Der Basilikum-Dip schmeckt auch hervorragend auf geröstetem Weissbrot.