

LINGUINE ALL'OBATZDA



Den Anfang macht ein wahrer bayerischer Klassiker - neu interpretiert.
Vom Aufstrich für die Brotzeit zum Hauptgericht: Linguine all'obatzda. Wenn du Obatzda genauso sehr liebst wie wir, dann hat Kathrin genau das Richtige für dich!
Probiere es aus und überzeuge dich selbst ☑!



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
35 Minuten



Anlass
Hauptgericht



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Camembert
- 1 kleine Zwiebel
- 0.5 Glas Röstpaprika
- 50 g biozentrale getrocknete Tomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Mini-Salzbrezeln
- 350 g biozentrale Hartweizen Linguine
- 2 EL biozentrale Olivenöl
- 3 EL biozentrale Tomatenmark
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 ml Milch
- 5 EL biozentrale Röstzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprika edelsüß

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

LINGUINE ALL'OBATZDA

Zubereitung

1. 3-4 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Camembert entrinden und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Paprika abtropfen lassen. Mit den Tomaten in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden. Brezeln grob zerbröseln.
2. Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Zwiebeln im heißen Öl glasig dünsten. Paprika und Tomaten zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren kurz anschwitzen. Dann 2 TL Edelsüßpaprika darüber stäuben. Frischkäse und Camembert zufügen und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Milch ablöschen, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Etwas Nudelwasser abnehmen, Linguine abgießen und abtropfen lassen. Soße nach Belieben mit ein wenig Nudelwasser verdünnen. Die Nudeln zugeben und kurz mit erhitzen. Linguine auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen, zerbröselten Brezeln und Röstzwiebeln bestreuen.
4. Genießen – Guten Appetit! ☒

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!