

Linguine alla caprina



So geht's

Zutaten

- 500 g Linguine (oder Spaghetti)
- 4 mittelgroße Strauchtomaten
- 200 g ANDECHSER NATUR Ziegenbuttermilch
- 50 g schwarze, entkernte Oliven
- 2 Bund Basilikum
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

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 ANDECHSER NATUR Ziegenbuttermilch 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 den ANDECHSER NATUR Ziegenbuttermilch und zusätzlichen Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.

Rezepte



Andechs [Zum Rezept](#) **Pfanne**



Andechs Green Soup [Zum Rezept](#)



Andechser Käsehe
[Zum Rezept](#)

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?