

Schokoladensoße auf Linguine

Zutaten

- 100 g bittere Schokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
- 1 vollreife, weiche Avocado
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 EL Öl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine getrocknete Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Messerspitze gemahlener Piment
- 400 g Linguine (Nudeln)

Zubereitung

- Die Schokolade im Wasserbad in einem kleinen Topf schmelzen.
- Das Avocadofleisch auslösen, in Würfel oder feine Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Die Knoblauchzehen schälen und hacken, dann im erhitzten Öl anrösten, bis sie anfangen zu bräunen. Dabei die Chilischoten mitrösten. Sollte es weniger scharf werden, die Schoten vorher entkernen.
- Inzwischen die Linguine in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen.
- Die Schokolade an das Knoblauchöl gießen und alles gut verrühren. Etwas vom Nudelwasser zufügen, bis eine cremige Soße entstanden ist.
- Die Nudeln abgießen und auf 4 Teller mittig verteilen und die Soße darüber geben.
- Die Avocadostücke darauf geben bzw. anlegen und sofort servieren.

Anmerkung:

Linguine oder **Linguini** (italienisch für *kleine Zunge(n)*) ist eine Pasta-Art, die Spaghetti ähnelt, jedoch sehr flach ist. Die einzelne Nudel ist etwa vier Millimeter breit.

Ursprünglich stammen sie aus der italienischen Region **Kampanien** In der Gegend um Genua heißen sie **Trenette** und werden meistens mit *Pesto alla Genovese* serviert.