



VINI DELLA VALLE

## Gebratener Wolfsbarsch auf Bärlauch-Linguini

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

### Wolfsbarsch

4	stk.	Wolfsbarschfilet mit Haut (Fischtheke im Lebensmittelgeschäft)
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
		Olivenöl

### Bärlauch-Linguini

300	gr.	Linguini
1	Bund	Frischer Bärlauch
250	gr.	Cherry-Tomaten
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl

### Zubereitung

Linguini in Salzwasser al dente kochen. Cherry-Tomaten vierteln und in Olivenöl kurz andünsten. Linguini abgiessen und zu den Cherry-Tomaten begeben. Der fein geschnittene Bärlauch darüber streuen alles durchschwenken und auf Teller servieren.

Den Wolfsbarsch würzen und in Olivenöl mit der Hautseite ca. 3 Minuten anbraten. Wenden und ebenfalls 3 Minuten braten. Anschliessend den Wolfsbarsch mit Zitronensaft beträufeln und auch den Linguini anrichten.

