

## BIGOLI IN SARDELLENSAUCE AUF STÄNGELKOHLCREME



**Chef:** Giovanni Pace

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe durch Auflösen des Menù-Produkts in 600 ml kochendem Wasser zubereiten. In der Zwischenzeit eine Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 60 ml nativem Olivenöl und zwei zerdrückten Knoblauchzehen anbraten; mit etwas Brühe aufgießen und weiter kochen, bis die Zwiebel zu einer Creme reduziert ist. Nun die Sardellenstücke und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Weißwein und mehr Brühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen; zum Schluss die fertige Sauce pürieren. Die Bigoli in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die restliche Knoblauchzehe hacken und in einer Pfanne mit dem restlichen nativen Olivenöl anbraten; den Stängelkohl-creme hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz auf dem Herd aromatisieren lassen. Die Bigoli abtropfen lassen und in der Sardellensauce schwenken, dann Nester formen und in der Mitte der Teller auf einem Bett aus Stängelkohlcreme anrichten.

### Menù-Zutaten

- 10 g Buon brodo (vegetale) (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1
- 200 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K
- 300 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico (Sardellenfilets Aus Der Adria) - M00X
- 90 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

- 1 Blatt Lorbeer
- 300 g Zwiebel
- 480 g Bigoli
- n.B. Salz und Pfeffer
- 3 Zehen Knoblauch
- n.B. Weißwein
- 600 ml Wasser