

BUCATINI ALLA MARINARA



Menù-Zutaten

400 g. Sugo alla polpa di granchio (Sauce mit Krabbenfleisch) - CW1X
50 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

1 Chilischote Scharf
n.B. Prezzemolo
500g Bucatini
1 Knolle Knoblauch

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Kochen Sie die Bucatini in reichlich Salzwasser. In einer großen Pfanne mit etwas Öl eine Knoblauchzehe und eine in kleine Stücke geschnittene Chilischote anbraten. Krabbenfleischsauce und Garnelen hinzufügen. Die Bucatini in die Sauce geben und heiß servieren, dazu gehackte Petersilie und etwas Öl.