

CAVATELLI NACH MEDITERRANER ART



Menù-Zutaten

100 g Soleggiate - TX1
200 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
350 g Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI3
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Schalotte
500 g Cavatelli
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen in einer Schüssel 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Cavatelli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den gehackten Knoblauch und die Schalotte in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die zuvor abgetropften Cannellini-Bohnen hinzufügen und etwa 15 Minuten kochen lassen. Nun die Soleggiate-Tomaten hinzugeben und weiter kochen; zum Schluss die rehydratierten Garnelen hinzufügen. Die Cavatelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, gegebenenfalls einen Schöpfer Kochwasser hinzufügen, damit sich die Nudeln besser mit der Sauce verbinden. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.