

CHICCHE MIT TOMATENSOSSE UND BASILIKUM



Menù-Zutaten

1 Kg Gnokki - PD1
1 Verpackung Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

200g Parmigiano Gerieben
50g Frischer Basilikum

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Rührschüssel mit anderthalb Litern kaltem Wasser die Chicche hineinfallen lassen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Bereiten Sie die Chicche vor und kochen Sie sie in kochendem Salzwasser. Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra erhitzen. Wirft die zuvor hergestellte Chicche mit den Kirschtomaten und mit Parmesan bestreuen. Mit einem Blatt frischem Basilikum und einem Spritzer natürlichem Olivenöl extra garniert servieren.