

## CHITARRE MIT PAPRIKA UND SAFRAN



### Menù-Zutaten

- 30 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
- 500 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1
- 70 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

- n.B. Schalotten
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Petersilie
- n.B. Knoblauch
- n.B. Paprika
- n.B. Parmigiano Reggiano
- 500g Spaghetti alla chitarra\*

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe mit dem Produkt Menù gemäß den auf der Packung angegebenen Dosierungen und Methoden zu. In reichlich Salzwasser die Spaghetti alla chitarra al dente kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf den gehackten Knoblauch und die Schalotte zusammen mit einem Schuss Olivenöl extra vergine anbraten, dann die Harlekin-Pfeffersauce, die Käsecreme und etwas heiße Brühe hinzufügen. Auf der Hitze mischen lassen, dann die Safranzubereitung und den Paprika hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti abgießen und in die vorbereitete Sauce geben, die Konsistenz bei Bedarf mit etwas Brühe anpassen. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

\*Pasta verwenden die laut Etikett Glutenfrei ist