FUSILLI MIT SENFPESTO UND KÄSECREME



Menù-Zutaten

25 gr Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7

40 gr Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX

Zutaten

n.B. Milch

n.B. Getoasteter Schinken

80g Fusilli

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Kochen Sie die Fusilli in reichlich Salzwasser. In einer Pfanne das Senfpesto und die Käsecreme vermischen. Mischen Sie die Sauce mit einem Tropfen Milch. Die Fusilli abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce in der Pfanne anbraten. Die Fusilli servieren und mit geröstetem Schinken und etwas Bio-Samenmischung dekorieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)