

GITARREN-SPAGHETTI MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Gitarren-Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Hackfleischbällchen mit der Tomatensauce erhitzen. Die gekochten Spaghetti in der Sauce mit den Hackfleischbällchen schwenken. Mit einem Blatt Basilikum und etwas nativem Olivenöl extra garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

1.120 g Èpolpettealsugo - S7QX

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

480 g Gitarren-Spaghetti

Frisches Basilikum