

GLUTENFREIE SPAGHETTI MIT DREIERLEI TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 2 Portionen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Schalotten und Knoblauch in nativem Olivenöl extra leicht anbraten. Die geschälten Bio-Tomaten und die gelben Datteltomaten hinzufügen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die „Dorati“ Tomaten und ein Basilikumblatt hinzufügen und vom Herd nehmen. Die Spaghetti abgießen und in der Tomatensauce schwenken. Mit den Gemüsewürfeln und einem frischen Basilikumblatt garniert servieren.

Menù-Zutaten

- 10 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- 125 g Spaghetti senza glutine (Glutenfreie Spaghetti) - 7034
- 30 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
- 30 g Dorati - TN1
- 70 g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
- 70 g Pomodori pelati interi biologici nel loro succo (Ganze geschälte Bio-Tomaten im eigenen Saft) - US30B

Zutaten

- n.B. Knoblauch
- n.B. Schalotten
- n.B. Frisches Basilikum
- n.B. Salz und Pfeffer