GLUTENFREIE SPAGHETTI MIT DREIERLEI TOMATEN



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

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