

## PACCHERI MIT SCHWERTFISCH, MINI-YELLOW, FRITTIERTEN AUBERGINEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN



**Chef:** Diego Ponzoni

**Glutenfrei**

### Menù-Zutaten

---

- 2 g. Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
- 50 g. Mini Yellow pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Yellow - halbtrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X
- 80 g. Èpescespada - WK1
- 8 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

---

- 25 g Auberginen
- 4 g Pinienkerne
- 80 g Paccheri (Hohlnudeln)
- n.B. Tramezzini-Brot
- n.B. Petersilie
- n.B. Salz
- n.B. Knoblauch
- n.B. Basilikum
- n.B. Saatöl

## Zubereitung

---

Für 1 Person.

Die Paccheri in reichlich kochendes Salzwasser geben. In der Zwischenzeit das Tramezzini-Brot mit etwas nativem Olivenöl extra, Salz und Petersilie solange mixen, bis es schön grün wird. Kurz in einer heißen Pfanne anrösten und zur Seite geben. In einer anderen Pfanne etwas Knoblauch und Petersilie anbraten, den Schwertfisch dazugeben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Mini-Yellow mit den Sardellenfilets und Basilikum mixen und durch ein Sieb streichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die Auberginen in Würfel schneiden, in Mehl wälzen, in Saatöl frittieren und leicht salzen.

Die fertig gegarten Paccheri in der Schwertfischsauce schwenken. Die Mini-Yellow als Spiegel auf den Teller geben. Die Paccheri auf den Spiegel geben und darüber die gerösteten Pinienkerne, die frittierten Auberginen, ein paar Mini-Yellow und das geröstete grüne Brot.

## Verarbeitung ohne Gluten

---

Sostituendo i paccheri con la dicitura “senza glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.