

## SPAGHETTI MIT BARSCH UND EINER SAUCE AUS ROTEM PAPRIKA



### Menù-Zutaten

180 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK  
500 g Ècernia - WG1X  
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

Knoblauch  
Petersilie  
500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den klein gehackten Knoblauch und die Petersilie mit etwas Öl ein paar Sekunden in einer Pfanne anbraten. Sofort Ècernia (Barsch) und die Paprika-Creme zugeben und noch ein paar Minuten weiter erhitzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. Die Nudeln bissfest abgießen, in die Pfanne geben und in der Sauce schwenken. Auf Tellern anrichten und einen Schuss Olivenöl hinzufügen.