SPAGHETTI MIT DRACHENKOPF, QUELLER UND GELBEN DATTELTOMATEN



Menù-Zutaten

10 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
20 g. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
20 g. Èsalicornia - WM1X

Zutaten

80 g Spaghetti
30 ml Weißwein
10 ml Knoblauchöl
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 1 Person

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. In einer Pfanne das Knoblauchöl, die Petersilie und die gelben Datteltomaten im eigenen Saft etwa zehn Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Soße in einer Pfanne zubereiten, indem man das Knoblauchöl und die Petersilie hinzufügt und mit dem Weißwein vermischt. Nun den Drachenkopf mit seiner Flüssigkeit und gleich danach die gelben Datteltomaten dazugeben. Queller darüber geben, die Spaghetti hinzufügen und ein paar Minuten unter Rühren braten. Anrichten und 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)