

## SPAGHETTI MIT DRACHENKOPF, QUELLER UND GELBEN DATTELTONATEN



### Menù-Zutaten

100 g. Èscorfano - WF1  
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.