

SPAGHETTI MIT EMAZZANCOLLE IN ROTER SOSSE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in ausreichend bemessenem, gesalzenem Wasser „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf den Knoblauch in etwas nativem Olivenöl andünsten; die Creme aus roten Paprika hinzugeben, die zuvor mit etwas Konservierungsflüssigkeit der Garnelen verdünnt wurde. Mit gehackter Petersilie bestreuen und ein paar Minuten lang kochen. Vom Herd nehmen und die Garnelen unter die Soße mischen. Die Spaghetti in einem Nudelsieb abtropfen lassen und mit der zubereiteten Soße vermischen. Die Pasta auf den Tellern anrichten und mit Blättern von Zitronenthymian garnieren.

Menù-Zutaten

250 g Èmazzancolle - MJ1

350 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

540 g Spaghetti

n.B. Salz

n.B. Zitronenthymian

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch