SPAGHETTI MIT HANFPESTO, POMODORINA-TOMATENSAUCE UND MOHNSAMEN



Menù-Zutaten

240 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B
300 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Mohnsamen
500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit das Hanfpesto mit etwas Olivenöl in einer Pfanne verdünnen. Die Spaghetti abgießen und ohne die Sauce zu erhitzen, in der Pfanne schwenken. Die pürierte Sauce Pomodorina auf den Teller geben und die Spaghetti in die Mitte setzen. Zuletzt mit den Mohnsamen und etwas Olivenöl garnieren.

© 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)