SPAGHETTI MIT ROTKOHL-CREME



Menù-Zutaten

300 g. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X
q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Spaghetti
n.B. Rohschinken
n.B. Gebratener Lauch
n.B. Salz und Pfeffer
4 Rotkohlblätter

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Einige Blätter des Rotkohls in einem Topf mit kochendem Wasser überbrühen. Wenn das Wasser eine schöne lila Farbe angenommen hat, die Spaghetti darin kochen. Die Spaghetti herausnehmen, wenn sie bissfest sind, und mit der Rotkohlsauce anrichten. Servieren Sie die Spaghetti und garnieren Sie sie mit dem Fondue, dem gebratenen Lauch und dem zuvor gerösteten Schinken.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man die Spaghetti durch den Hinweis „Glutenfrei" auf dem Etikett, wird die Zubereitung glutenfrei.

© 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)