

## SPAGHETTI MIT SCHWERTFISCH UND DATTEL TOMATEN

---



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

Für 6 Personen

Den Knoblauch in einer Pfanne in Öl anbraten. Sobald sie angedünstet sind, die Knoblauchzehen entfernen und die die Èpescespada sowie die Soße mit Datteltomaten hinzugeben. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen, abtropfen lassen und ein paar Minuten lang auf dem Herd mit der Soße vermengen. Eine Handvoll gehacktes Basilikum hinzugeben und vor dem Servieren mit einem Basilikumblatt und einem Schuss nativem Olivenöl garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

---

### Menù-Zutaten

---

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)

- CU0K

500 g Èpescespada - WK1X

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

n.B. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

### Zutaten

---

540 g Spaghetti

2 Knoblauchzehen

n.B. gehacktes Basilikum

n.B. Salz