

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.

Menù-Zutaten

300 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)
- CUOK
500 g Èpescespada - WK1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Q.B. Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)
- Z91

Zutaten

540 g Spaghetti
2 Knoblauchzehen
n.B. gehacktes Basilikum
n.B. Salz