# SPAGHETTI MIT SEEIGELFLEISCH UND BOTTARGA



**Chef:** Monica Copetti

## Menù-Zutaten

10 g. Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z

2 confezione Polpa di riccio di mare al naturale (Seeigelfleisch, natur) - MW9

q.b. Knoblauch Scheiben - 1225

## Zutaten

500 g Spaghetti

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den abgetropften Knoblauch in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten; vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie dazugeben, dann das Seeigelfleisch unter die vorbereitete Bratmischung mischen. Die Spaghetti abgießen, in der Sauce schwenken, mit Bottarga bestreuen und heiß servieren.

## Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

**© 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)