

## SPAGHETTI NACH SCARPARELLO-ART



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen in einem Topf die Sauce aus Datteltomaten auf dem Herd erhitzen. Die Spaghetti abgießen, in der Soße schwenken und reichlich geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit gehacktem frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abrunden.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare spaghetti riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta.

### Menù-Zutaten

600 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)

- CUOK

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz

n.B. Frisches Basilikum

n.B. Parmesankäse

500 g Grobe Spaghetti