

## SPAGHETTONI MIT POMODORINA TOMATENSAUCE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

für 4 personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Knoblauchzehen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und nach ein paar Minuten herausnehmen. Die Hälfte der Pomodorigina Tomatensauce zum aromatisierten Öl geben und mit etwas Kochwasser der Nudeln leicht erwärmen. Die Nudeln 3 Minuten vor Ende der Garzeit abgießen und in der Tomatensauce schwenken. Einen Spritzer natives Olivenöl extra hinzufügen und die Spaghettoni mit Hilfe eines Reisformers anrichten. Mit der restlichen Pomodorigina Sauce, ein paar frischen Basilikumblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

### Menù-Zutaten

400g Pomodorigina (Tomatensauce) - CA3

80g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

320g Spaghettoni

n.B. frisches Basilikum

2 Knoblauchzehen