TAGLIATELLE MIT ROTKOHL-KÜRBIS-SAUCE



Menù-Zutaten

300 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K

330 g Radicchio rosso alla griglia (Gegrillter roter Radicchio) - TF1X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

250 g Tagliatelle

50 g Butter

n.B. Zwiebel

n.B. Salbei

50 ml Sahne

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zwiebel in der Butter bei schwacher Hitze anbraten. Den gegrillten roten Rotkohl fein hacken. Die Kürbiscreme in den Topf geben und gut verrühren, Salbei, Pfeffer und Salz hinzufügen. 10 Minuten kochen lassen, bis sie die richtige Dichte erreicht hat. Die Nudeln bissfest abgießen und mit der Sauce vermischen.

© 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)