

## TAGLIOLINI PRIMAVERA



Chef: Leonardo Pellaiani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotte und den Knoblauch andünsten. Die Knoblauchzehen herausnehmen, wenn sie angedünstet sind, und das gewürfelte Gemüse hinzufügen. In der Zwischenzeit die frischen Tagliolini in reichlich gesalzenem Wasser garen. Die Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und wenige Minuten in der Gemüsesauce schwenken. Eine Handvoll gehackte Petersilie hinzufügen, auf den Tellern anrichten, mit einem Basilikumblatt garnieren und servieren. Je nach Belieben geriebenen Parmesan hinzufügen.

### Menù-Zutaten

420 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K  
80 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

720 g frische Tagliolini  
2 Knoblauchzehen  
Eine Prise Basilikum  
Eine Prise Petersilie  
1/2 Schalotte