

TONNARELLI MIT AUBERGINEN, SCHWERTFISCH UND POLEIMINZE



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tonnarelli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einer großen Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch darin anbraten. Den in Streifen geschnittenen Schwertfisch dazugeben und anbraten lassen. Mit Weißwein ablöschen, dann die Gransalsa mit Auberginen, die Sauce aus Datteltomaten und etwas vom Nudelwasser dazugeben und schließlich mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tonnarelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Zum Schluss die in Julienne geschnittene Minze darüber streuen.

Menù-Zutaten

150 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
300 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
500 g Èpescespada - WK1
60 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Knoblauch
480 g Tonnarelli
n.B. Weißwein
n.B. Poleiminze
n.B. Salz und Pfeffer