

TONNARELLI MIT ZACKENBARSCH, ZITRONENSCHALEN UND PIZZUTTELLO-TOMATEN



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 1 Person

Die Tonnarelli in reichlich Salzwasser kochen. Aus den Mini Red-Tomaten ein Concassé zubereiten. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Petersilie mit dem Knoblauchöl würzen. Den Zuckerbarsch hinzufügen, einige Minuten erhitzen und die Tonnarelli hinzufügen. Die Zitronenschale direkt in die Pfanne geben und ein paar Minuten braten. Servieren und das Gericht mit dem Tomatenconcassé abrunden.

Menù-Zutaten

100 g. Ècernia - WG1X

10 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

20 g. Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio
(Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) -
XN1X

Zutaten

80 g Tonnarelli

10 ml Knoblauchöl

5 g Zitronenschalen

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie