

## TROCCOLI MIT ZUCCHINI, GARNELEN UND KÄSE-PFEFFER-SAUCE



### Menù-Zutaten

10 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX  
45 g Èmazzancolle - MJ1  
80 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1  
n. B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

80 g Troccoli (Nudelformat)  
n. B. Salz  
n. B. gehackter Knoblauch  
n. B. gehackte Petersilie  
n. B. Sprossen

Chef: Tommaso Ruggieri

### Zubereitung

#### FÜR 1 PERSON

Öl in eine Pfanne geben und den klein gehackten Knoblauch andünsten. Die „Gransalsa“ mit Zucchini und die Geißelgarnelen Èmazzancolle dazugeben. Ein paar Minuten kochen lassen, salzen und Petersilie hinzufügen. Die Troccoli in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die abgegossenen Troccoli in der Zucchini-Garnelen-Sauce schwenken. Die erwärmte Käsesauce Ècacioepepe auf dem Teller verteilen und die dampfenden Troccoli darauf anrichten. Das Gericht mit Petersilienöl und Sprossen garnieren.