

VEGETARISCHE FARFALLINE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Farfalline in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die in Ringe geschnittene Zwiebel in einer Kasserolle auf kleiner Flamme in etwas nativem Olivenöl extra anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen, die zuvor mit dem Menù-Produkt zubereitet wurde. Dann die gut abgetropfte Gemüsemischung dazugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Würzung mit den gut abgetropften goldenen Tomaten, frischem Basilikum und Leccino-Oliven vervollständigen. Die Farfalline abtropfen lassen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit einem Blatt frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1
100 g Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
500 g Ortopizza - TA1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten