

CAVATAPPI – zu Hause

Unsere Rezepte für Euch

Pasta con Datterini – Pasta mit frischen Datteltomaten

Zutaten für 2 Personen:

250 g getrocknete Tagliatelle

oder 350g frische Tagliatelle

Olivenöl, Knoblauch, Origano alternativ „CAVATAPPI Kräutersalz Grün“

Datteltomaten

Geriebener Parmesan

Zubereitung:

Knoblauch abziehen und dünne Scheiben schneiden, im Olivenöl goldgelb andünsten, die Datteltomaten (gewaschen und halbiert) hinzu fügen und mit anbraten. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann Nudelkochwasser zugeben und köcheln lassen, mit Origano, Salz Pfeffer würzrn

Pasta nach Anleitung in Salzwasser kochen, Vorsicht: frische Pasta hat in der Regel eine Kochzeit von 2-3 Minuten

Pasta abschütten, in die Pfanne mit der Soße schwenken und ca. ½ bis 1 Minute ziehen lassen.

Auf zwei Teller verteilen, geriebenen Parmesan drüber streuen.-Fertig

Tipp: In der Spargelsaison kann man auch etwas weißen oder grünen Spargel zugeben.

Weinempfehlung:

Rosè vom Gardasee Lagrein Kretzer (11,50€), Pinot Grigio aus dem Trentino(11,50€) oder Lambrusco secco(11,00€)

Zutatentüte:

Tagliatelle 500g-Paket – 5,50€

FrISChe Tagliatelle – 3,90/250g

Parmesan 24 Monate gereift- 3,89/100g