



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Pasta Toscana mit Gemüsewürfel

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 500 g Pasta Toscana "Strozzapreti"*
- 1 Glas Gewürfelte Tomaten | Pomodoro cubettato*
- 2 EL Natives Olivenöl extra - DOLCE*
- 1 EL Tomatenmark doppelt konzentriert | Doppio concentrato di pomodoro*
- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 1 Aubergine & 1 gelbe Paprika
- 1 Karotte & 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Glas Grüne Oliven | Olive verdi in salamoia*
- 2 EL LaSelva Kapern*
- Salz & Pfeffer
- 150 g Pecorino
- Frischer Basilikum

*aus dem LaSelva-Sortiment

PASTA TOSCANA CON VERDURE A DADINI

ZUBEREITUNG

- Die Pasta nach Packungsangabe al dente kochen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Aubergine, Karotte und Paprika würfeln und für ca. zwei Minuten mitdünsten.
- Kapern gut abwaschen und mit den gewürfelten Tomaten, Tomatenmark, Oliven und dem Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die fertige Pasta zur Sauce geben und gut vermengen.
- Zusammen mit geriebenem Pecorino servieren.

TIPP: Garnieren Sie den Teller mit frischem Basilikum.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!