



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Spaghetti mit bunter Tomatensauce und Burrata

ZUTATEN (ca. 2 Portionen)

- 250 g Spaghetti aus Hartweizengrieß | Pasta di semola di grano duro*
- 4 EL Natives Olivenöl extra | Olio extravergine di oliva*
- 1 Glas Stückige gelbe Tomaten | Pomi d'oro*
- 1 EL Kapern in Meersalz | Capperi in sale marino*
- 2 EL Schwarze Oliven | Olive nere denocciolate*
- 2 EL Halbgetrocknete Tomaten in Öl | Pomodori semiseccchi*
- 1 Burrata
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

*aus dem LaSelva-Sortiment

SPAGHETTI CON SALSA GIALLA E BURRATA

ZUBEREITUNG

- ▮ Pasta nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen.
- ▮ Knoblauch klein hacken und in Olivenöl kurz anbraten. Die gelbe Tomatenpolpa hinzufügen.
- ▮ Kapern aus dem Glas nehmen und unter fließendem Wasser abwaschen. Diese zusammen mit den Oliven in die Sauce geben und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- ▮ Die Pasta in den Topf mit der Sauce geben und gut durchmischen.
- ▮ Auf zwei Teller geben und mit klein gezupfter Burrata und halbgetrockneten Tomaten servieren.
- ▮ Nach Belieben mit halbierten, gelben Cockailtomaten garnieren.

TIPP: Hierzu empfehlen wir den fruchtbetonten Weißwein "Vermentino Maremma Toscana DOC" der Cantina LaSelva.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!