



Frühlingspasta



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medium





Com quem?
Allein



Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

 Gallo Olivenöl Extra
Premium Erlesene Auswahl

 Gallo Olivenöl Suave

- 125g Vollkornpasta Fusilli
- 40g Karotte
- 40g Zucchini
- 40g Champignons
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben

Modo de preparação

1

Die Nudeln in Salzwasser und mit einem Schuss Öl kochen.

2

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

3

Das Gemüse bei starker Hitze mit dem Olivenöl anbraten, sodass es nicht am Pfannenboden anbrennt.

4

Gemüse unter die Nudeln mischen und zum Schluss Olivenöl darrübergeben.

5

Als geschmackliche Abwechslung lässt sich die Pasta auch mit einer Spintasoße servieren. Dazu 100ml leichte Sahne aufkochen und 100g Blattspinat hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Pfeffer und Salz nach Belieben würzen.

Produtos utilizados



Erlesene Auswahl

Natives Olivenöl Extra Premium



Suave

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide