Frühlingspasta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Medium	Allein	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