MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Einfaches Rezept mit italienischem Flair

30 Minuten / Leicht / Pasta

Marry Me Pasta – das perfekte Valentinstags-Date für zuhause! Cremig, würzig und einfach unwiderstehlich. Wer kocht bei euch heute das Herz auf den Teller? Valentinstag ist der perfekte Moment, um Liebe… und gutes Essen zu feiern! Nichts verbindet Menschen so sehr wie gemeinsames Kochen und Genießen eines köstlichen Gerichts. Deshalb ist ein Rezept wie Marry Me Pasta perfekt – cremig, aromatisch und beeindruckend, auch wenn man kein Profi in der Küche ist. Bereitet zusammen etwas Besonderes zu und lasst den Geschmack Teil eurer romantischen Geschichte werden.

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN):

200–250 g Pasta nach Wahl (z. B. Penne, Fettuccine, Penne)
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und in Streifen geschnitten
200 ml Sahne
100 ml Gemüse oder Hühnerbrühe
50–70 g frisch geriebener Parmesan
1 TL italienische Kräuter (Oregano/Thymian)
Salz & Pfeffer nach Geschmack
Frischer Basilikum zum Garnieren
Optional: etwas Chiliflocken für etwas Schärfe

ZUBEREITUNG

Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen, währenddessen das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch zusammen mit den getrockneten Tomaten kurz anrösten, bis der Knoblauch duftet und die Tomaten weich werden. Dann die Gemüse oder Hühnerbrühe und die Sahne dazugeben, gut umrühren und bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Den geriebenen Parmesan und die italienischen Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken abschmecken. Die fertige Pasta abgießen und direkt in die Sauce geben, alles gut vermengen, bis die Nudeln vollständig mit der Sauce umhüllt sind, und mit frischem Basilikum garnieren.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Penne Rigate 20 Trafilata al Bronzo 500 g Pack, Favololio Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano PRIMOLJO, Parmigano Reggiano mind. 32% Fett in Tr.125g Packung LATTERIA SORESINA, Getrocknete Tomaten in Olivenöl 330 g Glas SPINA 1966.

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte