



# Rezept der Woche

Gutes Essen muss nicht teuer sein und kann schnell zubereitet sein. Legen Sie bei Ihrem Einkauf aber Wert auf hochwertige Zutaten - sie machen den Unterschied! Es sind oft die einfachen Rezepte, die die Qualitäten der Zutaten am besten zur Geltung bringen.



von Lisa Schierscher

## FrISChe Tagliatelle mit Limone und Rucola

Für ca. 4 Personen

- 4 Bund frISChe Tagliatelle**
- 2 EL fruchtiges extra-kaltgepresstes Olivenöl**
- 2 Knoblauchzehen, gepresst**
- 2 EL Kapern, in Öl eingelegt**
- 4 Scheiben getrocknete Tomaten, gehackt**
- 1 rote Chili, entkernt und fein gehackt**
- 2 EL Pinienkernen**
- 100 g Parmaschinken oder Speck, fein geschnitten**
- 100 g Rucola, in Streifen geschnitten**
- 3 El Limonensaft**
- 150g in Öl eingelegter Schafskäse, z.B. Feta**

1. Die Tagliatelle in einem grossen Topf al dente kochen.
2. Inzwischen das Öl in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch, Kapern, getrocknete Tomaten, Chili und Pinienkerne darin etwa 1 Min sautieren. Den Parmaschinken hinzufügen und 2 Min unter Rühren knusprig braten. Die Tagliatelle dazugeben und erwärmen.
3. Vor dem Servieren Rucolastreifen, Limonensaft und Schafskäse unter die Tagliatelle mischen. Mit frischem Pfeffer und Olivenöl nach Geschmack verfeinern.

---

## Gutschein 10%

Bringen Sie den ausgefüllten Gutschein am Freitag, 9., oder am Samstag, 10. Februar 2007 in unser Geschäft mit und profitieren Sie von 10% Rabatt auf unsere frischen Teigwaren.

Name:

Adresse:

E-Mail:

*Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen*

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt

Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 [gourmet@schnell.cc](mailto:gourmet@schnell.cc) [www.schnell.cc](http://www.schnell.cc)