

Rezept der Woche

In meinem Urlaub habe ich den kleinen Familienbetrieb L'Antica Madia besucht, welcher traditionelle piemontesische Teigwaren herstellt. Die Teigwaren eignen sich vorzüglich als Beilage zu Fleisch oder werden ganz einfach mit etwas Butter und Parmesan serviert.



von Lisa Schierscher

Die Teigwaren sind jetzt bei Gourmet Schnell erhältlich (solange der Vorrat reicht).

Tagliolini mit Ricotta, Zitrone und Spinat

Für 2-3 Personen

1 Karton L'Antica Madia

Tagliolini (250 g)

2 EL Olivenöl

70 ml Zitronensaft

25 g geriebener Parmesan

Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

15 g Basilikumblätter, gehackt

100 g zarte, junge Spinatblätter

250 g Ricotta, zerbröckelt



1. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, abgießen und in den Topf zurückgeben. Öl, Zitronensaft und Parmesan in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Spinat zu den Nudeln geben und gut vermischen.
2. Auf tiefe Teller verteilen, den Ricotta und etwas zusätzlichen Parmesan darüber geben.

Gutschein 10%

Bringen Sie den ausgefüllten Gutschein am Freitag, 3., oder am Samstag, 4. August 2007 in unser Geschäft mit und profitieren Sie von 10% Rabatt auf alle getrockneten Teigwaren.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen