



Rezept

fettuccine alla salvia (Rezept für 3 - 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 250g fettuccine alla salvia
- ◆ 6 Salbeiblätter
- ◆ 300g Cherrytomaten
- ◆ 2 Knoblauchzehe
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ geriebener Parmesan
- ◆ 2dl Rahm
- ◆ Salz und Pfeffer



Zubereitung

Braten Sie den Salbei und Knoblauch in einer grossen Pfanne mit etwas Olivenöl an, dann geben Sie die in spalten geschnittenen Tomaten hinzu und würzen mit Salz und Pfeffer. Kochen Sie alles für eine Minute auf hoher Hitze.

Die fettuccine alla salvia „al dente“ kochen. In der Pfanne mit den Tomaten vermischen und den Rahm sowie den Parmesan dazugeben, abschmecken und sofort servieren.