



Schlingli mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schlingli
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL gehackte Pistazien
- 3 Stiele frische Minze
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Parmesan

Zubereitung:

Schlingli ca. 8 Min. im Salzwasser kochen. Das Olivenöl auf niedriger Temperatur erhitzen, Tomaten und Knoblauch hinzugeben. Einen Teil des Öles der Tomaten zugeben (Menge je nach Geschmack) und auf niedriger Temperatur ca. 20 Min. köcheln lassen.

Minze und gehackte Pistazien zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schlingli unterheben.

Das Gericht mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp:

1. VEGAN z.B. mit „Penne“ ohne Ei, auf Parmesankäse verzichten

2. Pistazien durch geröstete Pinienkerne ersetzen

Bild © Christian Eppelt - Echt Eppelt GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13–19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 . 948 83-0
Fax 07231 . 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com