

Nudeln mit gratin-tomaten *(Pasta und reis hauptgerichte)*



Zubereitung

Ordnen Sie die halbierten Tomaten in einer Auflaufform. Bereiten Sie eine Mischung aus Paniermehl, den beiden Käsen, Petersilie und Basilikum, Kapern und den entkernten Oliven. Alles zusammen gut mit ein wenig extra nativem Olivenöl hacken und mischen. Decken Sie die Tomaten mit dem Gratin-Mix und braten im Ofen für eine halbe Stunde bei 200°C. Kochen Sie die Nudeln. Sautieren Sie die Nudeln mit der Hälfte der Gratin-Tomaten und die andere Hälfte verwenden, um das Gericht zu garnieren, wenn Sie es dienen.

Tipps

Wenn Sie scharf Aromen mögen, fügen Sie einige Sardellen auf die Gratin-Mischung hinzu

Allgemeinwissen

Der "San Marzano" Name der in diesem Rezept verwendeten Tomaten stammt aus der geographischen Region Italiens woher sie kommen: San Marzano sul Sarno. Trotz der Tatsache, dass der Name einer gut definierten Herkunftsregion schon sagt, ist es eine Sorte, die fast überall wächst, wenn richtig begossen.

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 45 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Kurze nudeln 250 Gramm

Tomaten (Ein Dutzend 'San Marzano'-Tomaten)

Petersilie

Basilikum

Paniermehl 30 Gramm

Parmesan 30 Gramm

Pecorino-schafskäse 30 Gramm

Kapern (Eine Handvoll Kapern, vom Salz ausgespült)

Schwarze oliven (Eine Handvoll entkernte schwarze Oliven)

Extra natives olivenöl