



# Rezepte

#43

DONATI VINI

# ZUTATEN



PFLANZENÖL ZUM FRITTIEREN

40 G BASILIKUMBLÄTTER

2 CHORIZO-WÜRSTE

500 G KIRSCHTOMATEN

400 G PAPPARDELLE

2 EL OLIVENÖL

1 EL ABGERIEBENE ZITRONENSCHALE

1 KNOBLAUCHZEHE, GEPRESST

MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER

2 BÜFFELMOZZARELLA À 125 G

FEIN GERIEBENER PARMESAN

ZUM SERVIEREN

# Zubereitung

# P A S T A



D E N O F E N A U F 2 0 0 G R A D  
V O R H E I Z E N . I N E I N E R K L E I N E N  
P F A N N E R E I C H L I C H Ö L S T A R K  
E R H I T Z E N U N D D A R I N D I E  
B A S I L I K U M B L Ä T T E R  
P O R T I O N S W E I S E F R I T T I E R E N .  
A U F K Ü C H E N P A P I E R  
A B T R O P F E N L A S S E N .  
C H O R I Z O U N D K I R S C H T O M A T E N  
A U F E I N E M M I T B A C K P A P I E R  
B E L E G T E N B L E C H I M O F E N  
1 5 M I N U T E N R Ö S T E N .

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

# P A S T A



DIE PAPPARDELLE IN  
SALZWASSER 10 - 12 MINUTEN  
BISSEFEST GAREN, ABGIESSEN  
UND WARM HALTEN. OLIVENÖL,  
ZITRONENSCHALE UND  
KNOBLAUCH IN EINER WEITEN  
PFANNE 1 MINUTE DÜNSTEN.  
TEIGWAREN, CHORIZO UND  
TOMATEN DAZUGEBEN,  
SALZEN UND PFEFFERN  
UND GUT MISCHEN.

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

# P A S T A



DIE PASTA AUF TELLER  
VERTEILEN, DEN MOZZARELLA  
DARAUFGEBEN UND MIT  
PARMESAN SOWIE DEN  
FRITTIERTEN  
BASILIKUMBLÄTTERN  
BESTREUT SERVIEREN.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI