



Rezepte

#68



DONATI VINI

ZUTATEN



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
140G PIKANTE ITALIENISCHE SALAMI
(IN SCHEIBEN GESCHNITTEN)
2 KNOBLAUCHZEHEN
(GESCHÄLT UND FEIN GESCHNITTEN)
1 TL FENCHELSAMEN
1 FENCHELKNOLLE, HALBIERT
(IN FEINDE SCHEIBEN GESCHNITTEN
DAS FENCHELGRÜN GEHACKT)
2 DOSEN TOMATEN (JE 400G)
1 GETROCKNETE CHILISCHOTE
(ZERBRÖSELT)
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER
450G SPAGHETTI ODER LINGUINE
2 HANDVOLL BROTBRÖSEL
1 ZWEIG FRISCHER ROSMARIN

Zubereitung

S P A G H E T T I



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

SCHRITT 2 VON 7

Zubereitung

S P A G H E T T I



D A S F E T T S O L L T E A U S D E R
S A L A M I A U S T R E T E N U N D D I E S E
L E I C H T K N U S P R I G W E R D E N .
D I E F E N C H E L S C H E I B E N
Z U G E B E N , U M R Ü H R E N ,
D I E P F A N N E Z U D E C K E N
U N D D I E T E M P E R A T U R A U F
M I T T L E R E H I T Z E E R H Ö H E N .
F Ü N F M I N U T E N L A N G D Ü N S T E N ,
D A N N D I E T O M A T E N A U S D E R
D O S E U N D N A C H B E L I E B E N
E T W A S G E T R O C K N E T E N
C H I L I E I N S T R E U E N .

SCHRITT 3 VON 7

Zubereitung

S P A G H E T T I



2 5 M I N U T E N S C H W A C H
K O C H E N , B I S D I E M I S C H U N G
E I N G E D I C K T I S T . N A C H
B E L I E B E N W Ü R Z E N .

D I E P A S T A I N E I N E M
G R O S S E N T O P F M I T S I E D E
D E M S A L Z W A S S E R A L D E N T E
K O C H E N (D I E K O C H Z E I T A U F
D E R P A C K U N G N A C H L E S E N) .

S C H R I T T 4 V O N 7

Zubereitung

S P A G H E T T I



I N D E R Z W I S C H E N Z E I T S T E L L E
I C H D I E K N U S P R I G E N
B R O T B R Ö S E L (P A N G R I T A T A)
H E R , D I E D I E S E M G E R I C H T
S T R U K T U R U N D B I S S
V E R L E I H E N : I C H S C H N E I D E
D I E K R U S T E N V O N A L T E M B R O T
A B U N D Z E R K L E I N E R E S I E I M
M I X E R , B I S S I E B R Ö S E L I G
S I N D . D I E B R Ö S E L M I T
4 O D E R 5 E L O L I V E N Ö L
K N U S P R I G R Ö S T E N .

SCHRITT 5 VON 7

Zubereitung

S P A G H E T T I



M A N C H M A L G E B E I C H A U C H
E I N P A A R R O S M A R I N Z W E I G E
D A Z U - D A S G I B T E I N
W Ü R Z I G E S A R O M A .

W E N N D I E P A S T A G A R I S T ,
A B G I E S S E N U N D S O F O R T
M I T D E R T O M A T E N S A U C E
V E R M I S C H E N .

SCHRITT 6 VON 7

Zubereitung

S P A G H E T T I



IN EINER GROSSEN
SCHÜSSEL SERVIEREN UND
MIT DEM FENCHELGRÜN
UND DEN KNUSPRIG - GOLDENEN
BRÖSEL BESTREUEN .
SOFORT ESSEN UND DAZU EIN
GLAS GUTEN ROTWEIN
TRINKEN .
DAS GANZE
IST ZIEMLICH ÜPPIG ,
ABER SEHR ,
SEHR LECKER .

SCHRITT 7 VON 7

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI