

Barilla

Professional

Tagliatelle alla Bolognese Paprika, Zucchini und marinierten Schafskäsewürfeln

Vorspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

Barilla Tagliatelle in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Knoblauchzehe und rote Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anschwitzen. Die beiden Paprika waschen, entkernen und die weißen Trennwände entfernen, in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini abspülen, trocken tupfen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Schafskäsewürfeln in einem Sieb abtropfen lassen und die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch- sowie Zwiebelwürfel darin 1-2 Minuten anschwitzen. Paprikastücke, Zucchiniwürfel und die Hälfte der abgezupften Thymianblättchen dazugeben und alles weitere 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, 1/3 der Schafskäsewürfel, Barilla Bolognese in die Pfanne geben und vorsichtig durchschwenken. Die Pasta abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce heben. Mit den restlichen Schafskäsewürfeln und Thymianblättchen bestreut servieren.

Tipp: Frisch gehobelter Parmesan und noch ein paar zusätzliche Umdrehungen aus der Pfeffermühle runden das Gericht perfekt ab.



ZUTATEN

350 g Barilla Tagliatelle

1 Glas Barilla Sugo
Bolognese

1 Stk. Knoblauchzehe

1 Stk. rote Zwiebel

1 Stk. rote Paprika

1 Stk. gelbe Paprika

1 Stk. Zucchini

Thymian

1 Glas Schafkäsewürfel in
Öl

2 EL Olivenöl kalt gepresst

Salz und Pfeffer