Nah&Frisch



Fa. Maggi, Pasta&Basta | Professional

Tortiglioni mit Rucola Sauce

Hauptspeise | Nudelgerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Tortiglioni in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen Rucola putzen, waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Einige Blätter zurück behalten. 1/4 Liter Wasser erhitzen und Maggi Gourmet Sauce Quattro Formaggi mit dem Schneebesen einrühren. Gehackten Rucola untermengen und unter ständigem Rühren 3 Min. kochen lassen, anschließend die Sauce mit einem Stabmixer aufschlagen. Cocktail-Tomaten waschen, halbieren, unterrühren und kurz ziehen lassen. Die gut abgetropften Tortiglioni mit der Sauce vermischen. Auf Pasta-Tellern anrichten und mit Rucolablättern garniert servieren.

Zutaten

- 300 g Tortiglioni
- 50 g Rucola
- 1 Pkg. Maggi Gourmet Sauce Quattro Formaggi
- 100 g Cocktailparadeiser