

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