Nah&Frisch

Barilla Professional

Tagliatelle mit Bolognese alla Surf and Turf mit gebratenen Scampi

Hauptspeise Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

Barilla Tagliatelle in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anschwitzen. Scampi und frisch gezupfte Thymianblättchen dazugeben und alles weitere 3 – 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Barilla Bolognese Sugo in die Pfanne geben und mit erhitzen.

Die Tagliatelle abgießen und unter das Sugo heben.

ZUTATEN

- 350 g Barilla Tagliatelle
- 1 Glas Barilla Bolognese Sugo
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 12 Stk. Scampi ausgelöst
- 1 Stk. Zwiebel
- Thymian
- 2 EL natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer