



Bärlauch-Pasta

"sizilianisch"

 20-30min 

3-4 Personen

Wir versüßen uns das Dinner und kochen Rosinen in der klassischen Tomatensauce, die wir zudem noch mit Gemüse verfeinern. Und wo Sauce ist, da sind auch Nudeln nicht weit. In unserem Fall gibt es die Bärlauch-Variante. Noch ein bisschen Parmesan und gebräunte Mandelblättchen über die Pasta gestreut und du darfst loslegen!

Was du von uns bekommst

- 12
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

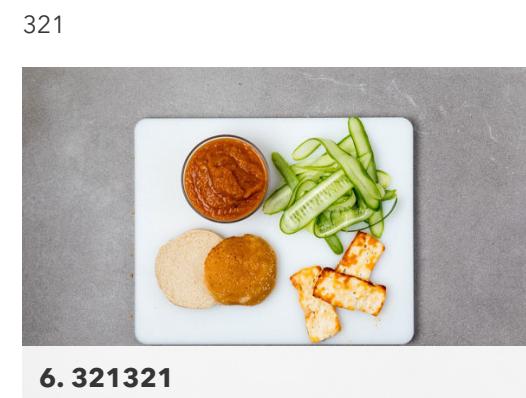
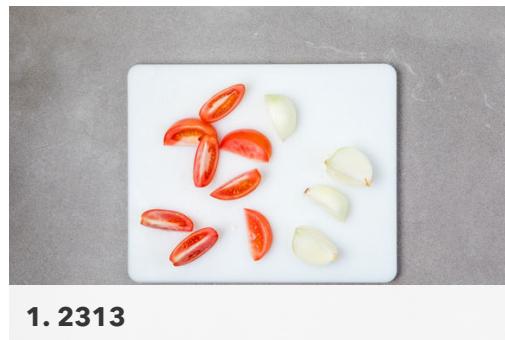
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 18.5g, Kohlenhydrate 125.7g, Eiweiß 27.2g



321321

321

321321