

Pasta Fredda



Zutaten:

250 Gramm Pasta
(Penne, Maccheroni, etc. ..)

250 Gramm Kirschtomaten,
klein gehackt

200 Milliliter Olivenöl

1 halbe Zehe Knoblauch,
dünn blättrig geschnitten

frisches Basilikum
grob gehackt

etwas Zitronenzeste

Fleur de Sel

Schwarzer Pfeffer

Optional frische Chili

Parmesan

Zubereitung:

Für die Pasta, einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Pasta ins kochende Salz-Wasser geben und auf höchster Stufe laut Herstellerangaben kochen, bis sie „al dente“ sind.

Für die Soße die Kirschtomaten klein schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerstoßen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Chili.

Die heiße Pasta abseihen und in die Soße geben, kurz umrühren und sofort servieren.

Servieren mit Parmesan.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

P. MAX & Julian Kutos



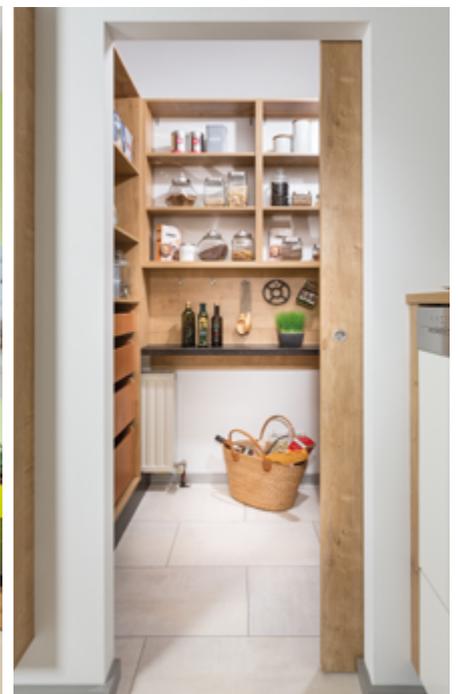
P. MAX[®]
MASSMÖBEL

www.petermax.at



Österreichische
Tischlerqualität. Direkt
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**



Peter MAX Vertriebsgesellschaft m.b.H., 2000 Stockerau, Hornerstraße 106, Tel: 02266/639 00