



Tagliolini „Ciociara“

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Tagliolini
- 200 g Datteltomaten
- 150 g Sardellenfilets
- 5 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 250 ml Gemüsefond
- 120 g frischen Rucola
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Datteltomaten halbieren, Sardellenfilets und Knoblauch klein schneiden. Danach die Zutaten in einer heißen Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Die Sauce kurz reduzieren lassen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und Tagliolini al dente kochen (Kochzeit siehe Verpackung).

Die gekochten Nudeln zur Sauce geben, Rucola hinzufügen und alles kurz durchschwenken.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Symposium Hotel Rainers21