

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