

S. A. Frega Bremen GmbH

IMPORT • EXPORT • ITALIENISCHE LEBENSMITTEL • EISBEDARF
WEINE • SPIRITUOSEN • GROß- UND EINZELHANDEL



C & C - BISTRO

GEORG-WULF-STR. 13/15
28199 BREMEN
TELEFON: 0421 5251351
TELEFAX: 0421 531073
E-MAIL: info@frega.de

HAUPTSITZ & LAGER

ROBERT-BOSCH-STRASSE 2
27243 GROß IPPENER
TELEFON: 0421 533731 / 551
TELEFAX: 0421 531073
E-MAIL: info@frega.de

S. A. FREGA BREMEN GmbH · Robert-Bosch-Straße 2 - 27243 Groß Ippener

UNSER REZEPT TIPP

Orecchiette mit Salsiccia und Rucola

Rezeptinformationen

Ein frisches Pastagericht in intensiven Farben und aromatischer Salsiccia.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- + 400 g Orecchiette
- + 400 g Salsiccia
- + 100 g Rucola
- + 400 g Cherrytomaten
- + 50 g Grana Padano oder Parmesan, geraspelt
- + ½ Glas Weißwein
- + 1 Knoblauchzehe
- + Salz
- + Pfeffer
- + Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Cherrytomaten waschen und vierteln.

Die Rucola auch waschen und zerkleinern.

Der Knoblauch in dem Olivenöl goldgelb anbraten, die Salsiccia auch in kleine Stücke schneiden und dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen.

Das Ganze 10 Minuten kochen, die Cherrytomaten und die Hälfte von der geschnittenen Rucola dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Bei geringer Hitze 5 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Orecchiette nach Packungsangabe kochen.

Die fertigen Orecchiette abgießen und mit der Soße mischen, restlichen Rucola dazugeben.

Zum Schluss die Orecchiette auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan dekorieren.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: shop.frega.de