



BioGourmet

Zutaten für 4-5 Portionen
Eine Packung Pappardelle von Morelli
2 EL Butter
4 EL Nduja Calabrese, alternativ Tomatenpesto von BioGourmet, verfeinert mit frischer Peperoni
Ein Schuss Sahne
Etwas Parmesan
Salz, Pfeffer

Für das Topping
2 Scheiben altbackenes Brot
1 EL Butter
Etwas frischer Thymian, gehackt

Morelli Pappardelle mit Nduja Calabrese

Die Pastificio Morelli Pappardelle kombiniert mit der Schärfe des Südens: die Kalabrische Nduja gibt dem Gericht eine besondere Würze. Besonders cremig wird das Pastagericht durch die Zugabe des besonderen Kochwassers der Pasta von Pastificio Morelli.

Zubereitung

Das Brot mit einer Küchenmaschine fein zerkrümeln. In einer Pfanne die Butter für das Topping zerlassen und den Thymian darin andünsten, bis er beginnt zu duften. Die Brotkrümel dazu geben und goldbraun rösten. Das Topping beiseite stellen.

Die Pasta nach Packungsanweisung garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Nduja in die Pfanne geben und mit der Butter mischen. Mit einem Schuss Sahne glatt rühren. Etwas Parmesan darüber reiben und schmelzen lassen. Die Sauce mit einigen Löffeln Pastawasser mischen und zum Schluss die Pappardelle unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls Pesto verwendet wird ist keine Butter nötig, hier wird nur das Pesto mit Pasta und Nudelwasser gemischt.

Die Pasta mit dem Topping servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte