



BioGourmet

Zutaten für 3-4 Portionen
Eine Packung Tacconi von Morelli
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Ein Schuss Verjus von BioGourmet
200 ml Sahne
300 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer

Außerdem
Hauchdünne Scheiben Brot, in etwas Olivenöl geröstet
Eine Handvoll Kalamata Oliven
Frischer Thymian

Morelli Tacconi mit Champignons und Oliven

Feine, bissfeste Pasta in einer würzigen Soße mit braunen Champignons und Kalamata Oliven. Dazwischen knusprig geröstetet Brotchips. Besonders cremig wird das Pastagericht durch die Zugabe des besonderen Kochwassers der Pasta von Pastificio Morelli.

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanweisung garen. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Schalotte andünsten. Knoblauch und Champignons zugeben und kurz anbraten, dann mit Verjus ablöschen. Die Sahne angießen und die Tacconi mit etwas Pastawasser in die Pfanne geben. Kurz aufkochen und Mitt Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta mit Oliven, Thymian und geröstetem Brot servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

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