



**BioGourmet**

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 Packung Südtiroler Nudeln mit  
Latschenkiefer & Bergkräutern von  
BioGourmet  
2 Hände voll Kirschtomaten  
2-3 Knoblauchzehen fein gehackt  
2 EL Koronias Olivenöl von BioGour-  
met  
Frischer Basilikum  
Salz, Pfeffer  
Optional: eine Burrata

## Kräuter-Bandnudeln mit Kirschtomaten und Knoblauch

Die neuen Eierteig-Nudeln aus Südtirol sind nicht nur pur ein Genuss! Die besonderen Aromen wie die der Bergkräuter und Latschenkiefer möchten aber mit Bedacht kombiniert werden. Frische oder nur kurz geschmorte Tomaten, Knoblauch und gutes Olivenöl passen beispielsweise toll zu den grünen Nudeln. Abgerundet wird das ganze mit frischer Burrata.

### Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Die Tomaten in einer beschichteten Pfanne ohne Öl schmoren, bis sie aufplatzen. Die Hitze reduzieren und Olivenöl und Knoblauch zugeben. Kurz anbraten, dann mit einigen Löffeln Nudelwasser mischen. Die fertigen Bandnudeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum und Burrata servieren.

Viele BioGourmet-Produkte können Sie im Foodhall-Online-Shop bestellen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)