



Rezept

tagliatelle primavera

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 250g Tagliatelle
- ◆ 80g Cocktailtomaten
- ◆ 100g Mozzarella
- ◆ Salz / Pfeffer / Knoblauch
- ◆ Basilikum



Zubereitung

Die Cocktailtomaten halbieren und Mozzarella in Streifen schneiden. Basilikum klein zupfen, Knoblauch klein hacken und alles zusammenmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle "al dente" kochen, abtropfen lassen und mit Olivenöl beträufeln. Die Pasta mit den Tomaten-Mozzarella mischen und sofort servieren.

buon appetito

www.viaitalia.ch

Via Italia, Italienische Spezialitäten
Hauptstrasse 66D / 4552 Derendingen
+41 32 682 39 52 / info@viaitalia.ch