

Teigwaren à la Rita

500 g Cirolomoni Teigwaren, Conchiglie oder Orecchiette*
1 Glas Pomodorino Pelatino Perinos*
1 – 2 Stk Pomodori Pelati*, geschnitten
1 – 2 EL Perinos semi secco in olio*
100 g Pomodori secchi*
10 g Funghi Porcini secchi*
10 g Butterpilze*
Olivenöl*
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 Zwiebel fein geschnitten
Meersalz*
Pfeffer*

Etwas Blattspinat oder Basilikum, oder einige grüne Spargeln

Getrocknete Tomaten über Nacht in Wasser einlegen, ev. schneiden.
Getrocknete Pilze ca. ½ Stunde in Wasser einlegen, ev. schneiden.

Teigwaren in Salzwasser al dente kochen.

Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Pilze und getrocknete Tomaten dazugeben, ca. 10 Min. kochen, etwas Einweichwasser dazugeben.

1 Glas Pomodorino dazugiessen, ebenso Pelati und Perinos semi secco beugeben, nicht kochen, nur warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blattspinat oder Basilikum daruntermischen. Sauce mit Teigwaren mischen, ev. mit gebratenen grünen Spargeln garnieren. Nach Belieben Reibkäse darüber streuen.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbstrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch