SEPPIECARPACCIO MIT PASSIONSFRUCHT AUF SCHWARZEN TINTENFISCH TAGLIOLINI UND TOMATEN-BASILIKUM-PESTO

Zubereitung	einfach
Zubereitungszeit	30 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16	Scheiben	Seppiecarpaccio mit Passionsfrucht
500	g	Sepia Tagliolini
400	g	Getrocknete Tomaten
200	g	Parmesan
200	g	Pininenkerne
4	Bund	Basilikum
1	Zeh	Knoblauch
400	ml	Olivenöl
1	Prise	Salz, Pfeffer

UND SO WIRD'S GEMACHT

Die Tagliolini n in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Tomaten, Pinienkerne und Basilikum fein hacken. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und ebenfalls darunter mengen. Diese Mischung etwa 15 Min. ziehen lassen, damit die Tomaten aufquellen und ihren Geschmack abgeben können.

Den geriebenen Parmesan dazu geben und das Olivenöl mit dem Mixstab langsam untermixen. Anschließend mit Pfeffer abschmecken. Evtl. nach Geschmack noch nachsalzen, die Oliven bringen schon Salz mit.

Sepia-Tagliolini im Tomaten-Basilikum-Pesto schwenken, auf einen Teller geben und mit Seppiecarpaccio mit Passionsfrucht garnieren.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it