

POS
POS

NETZBETRIEB | EC-TERMINALS
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER
BUNT

Kampagne für kulturelle
und kulinarische Vielfalt

IMAGE BY ALINE PONCE ON PIXABAY



Spaghetti

A LA FRANCO



PHOTO © ALTENGLAUFEN.DE

FRANCO BONOFIGLIO
Jimmy + Jo, Düsseldorf
Wurzeln in Italien

ZUTATEN für 4 Personen

200 g Spaghetti, 1 Bund Basilikum
150 g Büffelmozzarella
2 Ochsentomaten
2 San Marzano Tomaten
Frischer Knoblauch
Natives Olivenöl
Grobgemahlener schwarzer Pfeffer
Italienisches Meersalz

ZUBEREITUNG

Spaghetti kochen, Tomaten würfeln, Knoblauch schneiden.

Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und zupfen.

Knoblauch in der Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und Tomaten hinzufügen.

Das ganze über die Spaghetti geben.

Auf dem Teller anrichten, gezupften Mozzarella und Basilikum unterheben, mit Pfeffer und Salz abschließen.