

**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.