

**POS**  
**POS**

NETZBETRIEB | EC-TERMINALS  
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER  
**BUNT**

Kampagne für kulturelle  
und kulinarische Vielfalt

IMAGE BY COULEUR ON PIXABAY



PHOTO © ALTIMAGE/PIXTA

*Tagliatelle*

**DA MAMA**

**ZIO HADZIU**

Trattoria da Zio, Düsseldorf  
Wurzeln in Nord-Mazedonien und Italien

#### ZUTATEN

Ricotta  
Rucola  
Cherrytomaten  
Knoblauch

#### ZUBEREITUNG

Die Tagliatelle kochen.  
Den Rucolasalat anrichten.

Den Knoblauch in nicht zu feine Stücke schneiden, mit den halbierten Sherrytomaten in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ricotta zerbröseln und über dem Salat verteilen, dann die heiße Tomaten-Knoblauchmischung darübergeben – Lecker!