

PASTA SALVIA PICCANTE VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PASTA

720g frische Pasta am besten Fusilli

SAUCE

40ml Olivenöl

60g Zucchini, grün, gewürfelt 1cm

40 Salbeiblätter(ca. 12g)

120g halb getr. Tomaten, geviertelt

40ml Marsala

40ml Ahornsirup

240ml Gemüsebrühe

60g Butter

Salz/Pfeffer

DEKO

60g Feldsalat

Frisch gehobelter Parmesan

4 Salbeiblätter als Deko

ZUBEREITUNG

90 Sekunden braucht die frische Vapiano-Pasta um in kochendem Salzwasser gar zu werden.

In einer Pfanne mit heißem Olivenöl kurz die Zucchiniwürfelchen anbraten. Sobald sie einen leichten Teint bekommen haben, kommen die frischen Salbeiblätter hinzu, wie auch die halb-getrockneten Tomatenviertel.

Beides kurz mit Anbraten – und dann mit Marsala und Ahornsirup ablöschen.

Aufgefüllt wird das Ganze dann mit Gemüsebrühe. Zur fertigen Sauce wird das Gericht dann durch die gute Butter, die bindet, was zusammengehört.

Den Herd ausschalten und die Sauce salzen und pfeffern. Dann taucht die frische Pasta in die Sauce ein.

Den letzten Schliff bekommt das Ganze durch frisch gehobelten Parmesan, Salbei und Feldsalat.



VAPIANO®

PASTA | PIZZA | BAR

PASTA ESTIVA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PASTA

720g frische Pasta
am besten Conchiglie

SAUCE

40ml Olivenöl
280g Hühnerbrust, gewürfelt
80g halb getr. Tomaten, geviertelt
8g Peperoncino
300ml Gemüsebrühe
20g geriebener Ingwer
40g Rucola
80g Kirschtomaten, geviertelt
Salz & Pfeffer

DEKO

Frisch gehobelter Parmesan
Frische Minze



ZUBEREITUNG

Die frische Pasta in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Vapiano Pasta braucht gerade mal 90 Sekunden.

Dann die Hähnchenbrust in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten.

Im Anschluss gesellen sich die halb-getrockneten Tomatenviertel und die frische Peperoncini hinzu und werden kurz mitangebraten.

Die lustige Versammlung mit der Gemüsebrühe ablöschen und nun den Ingwer hinzureiben. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen und dann den Herd ausstellen.

Abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer.

Nun kommen die Kirschtomatenviertel und der würzige Rucola hinzu und gehen mit dem Gericht eine enge Verbindung ein – heisst unterrühren.

Schick macht sich das Ganze mit frisch gehobeltem Parmesan und Minze.



VAPIANO®

PASTA | PIZZA | BAR