



Dinkel-Spirelli in Haselnuss-Champignon- Sauce

Zubereitung

1. NATURATA Dinkel-Spirelli in reichlich Salzwasser, nach Packungsvorgaben mit NATURATA Meersalz kochen, abgießen und mit etwas NATURATA Olivenöl vermengen.
2. Die Champignons würfeln und mit den gepressten Knoblauchzehen in etwas NATURATA Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Haselnüsse hinzugeben und gut umrühren.
3. Mit der Sahne und NATURATA Gemüsebrühe aufgießen und alles gut mit NATURATA Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Spirelli unter die Sauce mischen und darin ein paar Minuten garen lassen.
4. Cocktailtomaten halbieren. Die Nudeln auf 4 Teller verteilen und mit Tomaten und NATURATA Melasse Hefeflocken garnieren.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (4)

Naturata Zutaten

- 350 g Spiirelli, Dinkel hell
- Fleur de Sel
- Olivenöl Italien nativ extra
- 300 ml Gemüsebrühe classic
- Atlantik Meersalz, fein
- 2 EL Melasse Hefeflocken, 100 % Bio-Hefe

Weitere Zutaten

- 250 g Champignons
- 2 Stück Knoblauchzehe
- 5 EL Haselnüsse, geröstet und gemahlen
- 200 ml Sahne
- 200 g Cocktailtomaten
- Pfeffer