



# Frühlingspasta



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Medium





Com quem?  
Allein



Nº de pessoas  
1 pessoa

## Ingredientes

 Gallo Olivenöl Extra  
Premium Erlesene Auswahl

 Gallo Olivenöl Suave

- 125g Vollkornpasta Fusilli
- 40g Karotte
- 40g Zucchini
- 40g Champignons
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben

## Modo de preparação

1

Die Nudeln in Salzwasser und mit einem Schuss Öl kochen.

2

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

3

Das Gemüse bei starker Hitze mit dem Olivenöl anbraten, sodass es nicht am Pfannenboden anbrennt.

4

Gemüse unter die Nudeln mischen und zum Schluss Olivenöl darrübergeben.

5

Als geschmackliche Abwechslung lässt sich die Pasta auch mit einer Spintasoße servieren. Dazu 100ml leichte Sahne aufkochen und 100g Blattspinat hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Pfeffer und Salz nach Belieben würzen.

## Produtos utilizados



*Erlesene Auswahl*

Natives Olivenöl Extra Premium



*Suave*

Natives Olivenöl Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide