



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



SLYRS - „DER MIT DEM SLYRS TANZT“

Pasta Ruckzuck

Zutaten:

Pasta

Butter

1-2 TL „Der mit dem Slyrs tanzt“

Cocktailtomaten

Frühlingszwiebeln

Am meisten freuen sich Fussili über dieses tolle Pesto. Kochen Sie die gewünschte Menge al dente und bereiten Sie schon mal eine Pfanne mit zerlassener Butter vor. Die abgegossenen Nudeln (bitte keinesfalls abschrecken – die Stärke wird benötigt, um das Pesto anhaften zu lassen) nun in die Pfanne geben, 1-2 TL „Der mit dem Slyrs tanzt“ hinzu und die Pasta freundlich damit ummanteln. Gerne noch ein paar geviertelte Cocktailtomaten hinzugeben, um auch den Augen noch einen kleinen Schmaus zu gönnen. Frühlingszwiebelchen ringeln und garnieren – Voilá!