



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



LUCIANO FABIOSO

Pasta Luciano Fabioso

Zutaten:

Pasta

½ halbe Zwiebel, Öl

15-20 Cocktailtomaten

Trüffelpesto

Frühlingszwiebeln

Parmesan

Vor allem hochwertige Pasta genießen den Auftritt mit unserem Trüffelpesto; zunächst al dente gekocht, ½ gewürfelte Zwiebel dazu, die zuvor mit einem Schuss Öl angebraten wurden, sowie 15-20 auf Temperatur gebrachte Cocktailtomaten. Die Pasta mit den Beigaben dann vom Trüffelpesto ummanteln lassen und mit ein paar in feine Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln sowie sporadischer Späne frischen Parmesans garnieren – ein Gedicht! Dazu passt hervorragend ein grüner Salat und ein kühles Glas italienischer Weißwein.