

ÜBERRASCHUNG DER WOCHE.

ANGEBOT GILT NUR VOM 1.11. BIS 7.11.2011 ODER SOLANGE VORRAT



1.80

statt 2.30

Grana Padano
Keil
Italien, per 100 g

GETRÜFFELTE PARMESAN- SPAGHETTONI MIT PINIENKERNEN

Hauptgericht für 4 Personen

Zutaten: 2 Schalotten, 1 Bund glattblättrige Petersilie, 100 g Pinienkerne, 3 EL Butter, 100 g Parmesan, 2 EL Sommertrüffel-Püree, 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 500 g Spaghettoni

Zubereitung: Schalotten und Petersilie hacken. Schalotten und Pinienkerne in einer Bratpfanne in Butter dünsten, bis sie leicht braun sind. Die Hälfte des Parmesan an der Raffel fein dazureiben. Trüffelpüree, Zitronensaft und Petersilie dazugeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen Spaghettoni in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Spaghettoni zur Sauce geben und mischen. Restlichen Parmesan über die Spaghettoni reiben und servieren.



[www.migros.ch/
weihnachten](http://www.migros.ch/weihnachten)



Zitronensaft
200 ml
1.10



Pinienkerne, Bio
100 g
5.30



Agnesi Spaghettoni
Italien, 500 g
2.-

MIGROS
Ein M besser.