



Teigwaren-Tip Nr. 5
Suggestion-pâtes n° 5
Ricetta pasta n° 5

Spaghetti «Gino»
Spaghettini «Gino»
Spaghetti alla Gino

Zutaten für 4 Personen:

350 g AMI-7-Minuten-Spaghettini
3,5 l Salzwasser
100 g Champignons
2 mittlere Zucchini
2 El Butter
Salz, Pfeffer (grob gemahlen)
italienische Kräutermischung
400 g Rahmquark

Zubereitung:

- AMI-7-Minuten-Spaghettini in Salzwasser al dente kochen und abtropfen.
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden, ebenso die Zucchini.
- Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Gemüse durchdünsten, würzen, Rahmquark beifügen, erwärmen, aber nicht kochen. Evtl. nachwürzen und über die AMI-7-Minuten-Spaghettini anrichten.

Parmesan separat servieren.

Ingrédients pour 4 personnes:

350 g de spaghettini AMI 7-minutes
3,5 l d'eau salée
100 g de champignons de Paris
2 courgettes moyennes
2 c. à s. de beurre
sel, poivre (grossièrement moulu), mélange d'herbes à l'italienne
400 g de séré à la crème

Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les spaghettini AMI 7-minutes, puis égouttez-les.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en tranches, de même que les courgettes.
- Faites fondre le beurre dans la poêle et étuvez les légumes, assaisonnez-les et ajoutez le séré. Chauffez le tout – sans cuire. Complétez évent. l'assaisonnement et dressez sur les spaghettini AMI 7-minutes.

Servez le parmesan à part.

Ingredienti per 4 persone:

350 g spaghettini da 7 min. AMI
3,5 l acqua salata
100 g funghetti champignon
2 zucchini medi
2 cucchiai burro
sale, pepe macinato grosso, miscela d'erbe all'italiana
400 g ricotta alla panna (quark)

Preparazione

- Cuocere al dente gli spaghettini in acqua salata e scolare.
- Pulire bene gli champignon e gli zucchini e affettare entrambi.
- Scaldare il burro nella padella e stufarvi gli zucchini. Insaporire, aggiungervi la ricotta di panna, tenendo al caldo senza cuocere. Aggiustare di sale e odori e versare sopra agli spaghettini.

Servire con parmigiano grattugiato a parte.

En Guete!

Bon appétit!

Buon appetito!