



hr1-DOLCE VITA

Vincent Fricke

Pasta à la „Antipasti per due“

ZUTATEN – Was da sein sollte

Pasta deiner Wahl

Tomatensugo

Reste einer gemischten italienischen Vorspeisenplatte (z.B. Vitello Tonnato, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella, Tomaten, Parmesan, Grissini usw.)

Salz

ZUBEREITUNG

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Einige EL Tomatensugo noch einmal kurz aufkochen.

Fertige Pasta in die Sauce geben und beides noch einmal kurz erhitzen.

Den Rest der Antipasti locker unterheben.

Wichtig ist, die Sauce nur nicht noch einmal aufkochen zu lassen, sonst verlieren die Antipasti ihre Konsistenz und ursprüngliche Farbe. Wäre doch schade, wenn die rosa Scheiben des Kalbfleischs auf einmal grau und trocken wären.

Antipasti-Nudelsalat:

Alternativ kannst du die Pasta kochen, abschrecken und mit den Antipasti-Leftovern einen Nudelsalat zaubern. Dafür einfach die Nudeln mit den Antipasti garnieren und alles mit einer Vinaigrette würzen. Schmeckt auch am übernächsten Tag super mittags im Büro.