

# „PACCHERI-NUDELN“ MIT TAGGIASCA-OLIVEN, STOCKFISCH UND COCKTAILTOMATEN

— — — — —



## ZUTATEN

- 500 g „Paccheri-Nudeln“
- 700 g Stockfisch
- 1 Schalotte
- 300 g Taggiasca-Oliven
- 100 g Cocktailtomaten
- Natives Olivenöl extra nach Belieben
- 100 ml Weißwein
- Petersilie n. B.
- Salz und Pfeffer n. B.

## ZUBEREITUNG

Die fein gehackte Schalotte mit einem EL nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anschwitzen.

Ist die Schalotte gut angeschwitzt, den würfelig geschnittenen Stockfisch und die in die Hälfte geschnittenen Cocktailtomaten hinzufügen. Das Ganze 2 Minuten in der Pfanne schwenken und dann mit Wein ablöschen und mit einer Prise Salz würzen.

Anschließend die Taggiasca-Oliven hinzufügen, eine Minute lang in der Pfanne schwenken und anschließend mit einer Prise Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln bissfest kochen, abgießen und in die Pfanne mit dem Stockfisch geben. Gut mischen, die fein gehackte Petersilie roh hinzufügen und anrichten.



**mipaaf**  
Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH  
DIE EUROPÄISCHE UNION  
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

