Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo



Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo



15. November 2020
von Thobie
Kategorie Pasta
Personen
2
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
30 Minuten



Zutaten

- 500 g Grandi Girasoli (mit Pilzen und Käse gefüllt, 2 Packungen à 250 g)

Für das Tomatensugo:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 30 g glatte Petersilie
- Chardonnay
- Parmigiano Reggiano

Anleitung

1. Sugo nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Petersilien kleinwiegen.
3. Parmigiano Reggiano mit einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.
4. Petersilie und Käse zum Sugo geben und alles gut vermischen. Einen guten Schluck Chardonnay zum Sugo geben. Sugo abschmecken.
5. Pasta nach Anleitung zubereiten.
6. Pasta in ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Sugo geben und alles gut vermischen.
7. Pasta mit Sugo auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Chardonnay,
frisch,
gefüllt,
Grani Girasoli,
Nudeln,
Parmigiano Reggiano,
Petersilie,

Sugo,
Tomate
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/15/grandi-girasoli-mit-leichtem-tomatensugo/