Frische Agnolotti caprese mit Salbei, Knoblauch und Olivenöl



Leckere frische Agnolotti
Ein wirklich sehr einfaches Gericht. Mit insgesamt nur fünf Zutaten. Und in wenigen Minuten zubereitet. Und lecker, mmmmhhhh!

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Agnolotti caprese (mit Tomaten-Mozzarrella-Füllung, 1 Packung)
- 10 Knoblauchzehen
- 25 g frischer Salbei (1 Packung)
- Salz
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Nur fünf Zutaten – aber lecker!

Zubereitung:

Blätter des Salbei abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Agnolotti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Salbei hineingeben. Agnolotti dazugeben, durch das Olivenöl schwenken und nochmals erhitzen. Leicht salzen.

Agnolotti auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!