Girasoli mit Austern-Sauce

Gefüllte, frische Pasta. Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse. Sapori della Sicilia auf italienisch.

Dazu thailändische Austern-Sauce. Deren Bezeichnung auf thailändisch kenne ich nicht.

Hier trifft Europa auf Asien.

Die Pasta schmeckt frisch, lecker und würzig. Die Austern-Sauce gibt ebenfalls ihre Würze dazu.

Also alles in allem nur zwei Zutaten und ein sehr einfaches Rezept. Aber das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 500 g frische Girasoli mit gegrilltem Gemüse (2 Packungen à 250 g)

- Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 4 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Austern-Sauce kräftig würzen.

Servieren. Guten Appetit!