

Taglierini con Arance Siciliane

Viani



Schmale Eierbandnudeln mit Orangen aus Sizilien

ZUBEREITUNG

Taglierini 4 Min. in Salzwasser
al dente kochen.

Etwas Kochwasser aufheben.

Fenchel in dünne Scheiben schneiden,
dabei Fenchelgrün aufbewahren.

Orangen filetieren und den Saft auffangen.

Gehackten Knoblauch in Öl anschwitzen,
Fenchelscheiben sowie gezupften Capocollo
dazugeben und ca. 4 Min. anbraten.

Mit Orangensaft sowie etwas
Pastawasser ablöschen.

Taglierini sowie Orangenfilets hinzugeben,
vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit gerösteten Pinienkernen und
Fenchelgrün garnieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Taglierini
100 g Capocollo
1 Fenchelknolle
1 sizilianische Orange
Pinienkerne
Knoblauch
Olivenöl
Salz & Pfeffer