
GENUSS MIT DEM GEWISSEN DINKEL.



byodo[®]

BIO VOM FEINSTEN.

SOMMERDINKEL TAGLIATELLE MIT SCHINKEN UND FEIGEN

ZUTATEN

- 250 g Sommerdinkel Tagliatelle, alternativ Spaghetti
- 6 kleine Feigen, gewaschen und geviertelt
- 6 Scheiben roher Schinken, in feine Streifen geschnitten
- Byodo Olivenöl, nativ extra – dolce
- 60 g geriebener Schafskäse (Pecorino)
- Byodo Atlantik Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Feigen und Schinkenstreifen kurz in Olivenöl anbraten und dann zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Tagliatelle „al dente“ kochen, abgießen und in den Topf mit den Feigen und dem Schinken geben. Noch mal kurz erhitzen und umrühren. Falls nötig noch ein bisschen Nudelwasser dazugeben, damit die Nudeln nicht zu trocken sind. Am Schluss vom Herd nehmen und den Schafskäse untermengen. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.



byodo

WWW.BYODO.DE