Cremoso al Tartufo Spaghetti

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 150 g Cremoso al Tartufo Rinde
- 600 g Vollkorn Dinkel Spaghetti
- Oliven
- 1 Tomate
- Salbei
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Bunter Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Cremoso al Tartufo Rinde in feine Streifen schneiden.

3. Tomate in feine Würfel schneiden.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spaghetti dazu geben und etwas anbraten lassen
5. Cremoso al Tartufo, Oliven, Tomatenwürfel und Knoblauch im Ganzen mit in die Pfanne geben und zwei Minuten mit den Spaghetti braten lassen.
6. Würzen mit Salz und buntem Pfeffer.
7. Kurz vor Ende frischen Salbei zugeben und servieren.