



Tagliatelle mit Sugo Condoro, Bolognese, Arrabbiata,  
Mediterraneo, Sugo Pomodoro, Basilikum oder Neapoletana

---

Die Nudel nach der angegebenen Kochzeit „al dente“ kochen ( sie müssen noch bißfest sein)

Eine kleine Knoblauchzehe pressen oder ganz fein schneiden.

-etwas Butter in einer heißen Pfanne erhitzen und den Knoblauch kurz andünsten. Dann die Tomatensauce dazu geben. Falls gewünscht mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudel darauf geben und kurz aufkochen lassen. Falls die Nudel zu viel Sauce aufsaugen etwas Fleischbrühe dazu geben.

Frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und untermischen. Einen Moment durchziehen lassen.

Portionen auf den vorgewärmten Tellern verteilen und mit ein wenig kalt gepresstem Olivenöl verfeinern (darüber gießen). Ganz fein geschnittenen Basilikum darauf verteilen.

Die Menge ist für 4 Personen.

Guten Appetit.