

## Reginette mit Gebratenen Brotkrumen und Stockfisch-Sauce



**Zubereitungszeit:** 30 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 200 gr
- **Zutaten**
  - Knoblauchzehe 1
  - Kräuter (Dill, frischer Oregano, Basilikum und Minze)
  - Natives Olivenöl extra nach Belieben
  - Pfeffer nach Belieben
  - Reginette (Bandnudeln) 160 gr
  - Stockfisch 100 gr
  - Zitronenzesten

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

1. Das Wasser zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit die Stockfisch-Scheibe häuten, würfeln und mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer, Kräutern und Zitronenzesten marinieren.
2. Eine Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und in der Pfanne mit heißem Öl anschwitzen, den Stockfisch und die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben.
3. Die Pasta nach zwei Dritteln Kochzeit in der Pfanne weitergaren, bis die überschüssige Flüssigkeit reduziert ist, und servieren.
4. Abschließend eine Handvoll gebratener Brotkrumen und Kräuter darüberstreuen.