Pomìto

Reginette mit Gebratenen Brotkrumen und Stockfisch-Sauce



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

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:

Vorbereitung

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 ***Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 gr

