



Papiri mit Oliven, Kapern und Bärlauchpesto

Papiri sind eine neue Pasta-Kreation von Barilla. Mit der gerippten Oberfläche und der gerollten Form, die an eine Schriftrolle erinnert, nehmen sie auch dünnflüssige Saucen optimal auf. Kräftige Saucenzutaten sind dabei gefragt: Bärlauchpesto, Oliven, Kapern, zusammen mit Weisswein, Bouillon und wenig Passata di Pomodoro. Die Papiri werden in der Pfanne mit reichlich Sauce vermischt, das ist wichtig, damit die Sauce auch in die Hohlräume der Papiri eindringen kann.

Zutaten (pro Portion)

80g	Papiri
5cl	Weisswein
5cl	Gemüsebouillon
2Tl	Bärlauchpesto (ohne Parmesan)
1El	Passata di Pomodoro
1El	Kapern
8	schwarze Oliven
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Papiri in Salzwasser gar kochen.

Sobald die Papiri fast gar sind, Weisswein, Bouillon, Bärlauchpesto und Passata in einer weiten Pfanne aufkochen.

Oliven vierteln, Kapern grob hacken, zur Sauce geben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Papiri abgiessen und in die leicht köchelnde Sauce geben, 2-3 Minuten ziehen lassen und dabei ein paar Mal wenden.

Auf einem heißen Teller mit reichlich Sauce anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.





