



Strozzapreti Tricolore

Für 2 Personen, Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

250 g	Teigwaren (z. B. Fine Food- Strozzapreti) <i>Penne</i>	1 Päckli	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (z. B. Idee Betty Bossi, 130 g)
300 g	Jungspinat	2 wenig ½ TL	Knoblauchzehe Salz Paprika



Zubereitung:

Teigwaren im siedenden Salzwasser
al dente kochen. Spinat begeben,
ca. 1 Min. mitkochen, beides abgiessen.



2-3 EL Öl der Tomaten in dieselbe Pfanne
geben. Tomaten in Streifchen, Knoblauch
in Scheibchen schneiden, begeben, bei
mittlerer Hitze ca. 2 Min. dämpfen.



Teigwaren wieder begeben, mischen,
warm werden lassen, würzen.