AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

BURRO E SALVIA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Butter knusprig gebratene Salbei über die Pasta deiner Wahl geben. Der italienische Saucenklassiker schmeckt immer wieder.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Butter	500 g	Pasta
32 Bl	Salbei		Salz

ZUBEREITUNG

1. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Pasta - CompactCook empfiehlt dünne Spaghetti - al dente kochen.
2. Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen. Salbei beigeben, salzen und knusprig braten. Temperatur kontrollieren, damit die Salbei nicht zu dunkel wird.
3. Sofort über die heissen Teigwaren geben und servieren.