



JUST TASTE

2 PORTIONEN LILA SÜSSKARTOFFEL FETTUCCINE MIT PUTTANESCA SAUCE

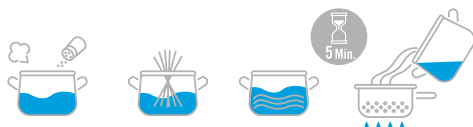
ZUTATEN

- 100 g Süßkartoffel Fettuccine, gekocht

SAUCE

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe zerkleinern
- ½ kleine rote Zwiebel in Scheiben schneiden
- 5 Kirschtomaten, halbiert
- 5-6 Oliven, entkernt
- 10-15 Kapern
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Chiliflocken
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)

Die Süßkartoffel Fettuccine im Salzwasser kochen.



In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten. Nach 2 Minuten die Tomaten, Oliven und Kapern hinzufügen und mit SPZ und Chiliflocken würzen. Nach weiteren 2-3 Minuten Tomatenpüree hinzugeben und anschließend nochmals 2 Minuten kochen. Süßkartoffel Nudeln mit der Sauce vermischen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI

