



Giardini della Toscana

**DER GESCHMACK DES SÜDENS –
GENIESSEN & TRÄUMEN!**

Ein offener Wein steht auf dem Tisch, es wird gelacht
und Ihr teilt eure schönsten Geschichten, während
in der Küche ein typisch italienisches Leibgericht
köchelt und der Duft nach den Weiten der Toskana
euch wohligh einhüllt. Deine perfekte AUSZTzeit zum
Serata Italiana!

AUST

Collezione d'Italia

PASTA AL SUGO TOSCANO –

MIT TOSKANISCHEN KRÄUTERN

ZUTATEN (FÜR 3–4 PERSONEN):

400 g Pasta (z. B. Tagliatelle)

1 Zwiebel & 2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Möhre & 2 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt

800 g stückige Tomaten

1 Bouquet Garni , Salz, Pfeffer, optional Chili

Parmesan oder Pecorino zum Servieren

Optional: Salsiccia oder Rinderhack, angebraten

ZUBEREITUNG:

1. Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Möhre & Sellerie im Topf anschwitzen.

2. Bouquet Garni dazugeben, kurz mitdünsten.

3. Tomaten (& optional Fleisch) zugeben & würzen

4. Ca. 30 Min. köcheln, Pasta kochen.

5. Bouquet Garni entfernen, Pasta unterheben

Mit Käse und einem Glas Chianti Clasico servieren