

PAPPARDELLE AL LIOMONE
MIT RIBES, RUCOLA UND JOHANNISBEER-BALSAMESSIG BAERG MARTI
(Rezept für 2 Personen)



Mathis Food Affairs | Corviglia, CH-7500 St. Moritz

200 g Pappardelle
1 dl Saucenrahm
1 dl Kalbsjus
Zitronensaft
5 cl Johannisbeeressig Baerg Marti
50 g frische Johannisbeeren
20 g Rucolasalat
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Die Pappardelle im Salzwasser al dente kochen.
Saucenrahm, Bratenjus und Zitronensaft zusammen erhitzen,
mit Johannisbeeressig abschmecken und mit Salz und Pfeffer
aus der Mühle würzen.
Pappardelle unter die Sauce mischen, frische Johannisbeeren
beigeben, anrichten und obenauf ein Bukett Rucolasalat
dressieren.