

Linguine mit Rucola - Sahne - Sauce

Zutaten für: 3 Portionen

2	Essl.	Mandeln, gehackt
6		Tomaten in Öl
1	Bund	Rucola
250	Gramm	BITONI Linguine
1	Pack.	Les Sauces Käse Sahne - Sauce

Anleitung:

Zubereitungszeit: 25 Min

1. In einer beschichteten Pfanne Mandeln ohne Fett goldbraun rösten.
2. Tomaten in Öl in feine Streifen schneiden.
3. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpfücken.
4. BITONI Linguine nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
5. In einem TopfLes Sauces Käse Sahne-Sauce heiß werden lassen. Tomaten und Mandeln zugeben und aufkochen. Den Rucola der Sauce zugeben und zu den Linguine servieren.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 1955 kJ (463 kcal)N: E 16g, KH 76g, F 12g