

Reginette mit Gebratenen Brotkrumen und Stockfisch-Sauce

Vorbereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht



Zutaten

- Knoblauchzehe: 1
- Kräuter (Dill, frischer Oregano, Basilikum und Minze):
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Pfeffer: nach Belieben
- Reginette (Bandnudeln): 160 gr
- Stockfisch: 100 gr
- Zitronenzesten:

Vorbereitung

1. Das Wasser zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit die Stockfisch-Scheibe häuten, würfeln und mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer, Kräutern und Zitronenzesten marinieren.
2. Eine Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und in der Pfanne mit heißem Öl anschwitzen, den Stockfisch und die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben.
3. Die Pasta nach zwei Dritteln Kochzeit in der Pfanne weitergaren, bis die überschüssige Flüssigkeit reduziert ist, und servieren.
4. Abschließend eine Handvoll gebratener Brotkrumen und Kräuter darüberstreuen.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
200 gr

