

BENZONE AM GARDASEE

“Bigoi con le aole”

Zutaten für 4 Personen

320 gr. “bigoi”

(in Handarbeit hergestellte dicke Spaghetti)

eine handvoll “aole”

(in Salzlake eingelegte Lauben)

extra-natives Olivenöl

1 Knoblauchzehe

frische Petersilie



Zubereitung

Die Fische aus der Salzlake nehmen, trocknen, Kopf und Gräten entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit dem Knoblauch und ein wenig Öl einige Minuten leicht anbraten. Die Gasflamme abstellen und das restliche Olivenöl dazugeben. Die im leicht gesalzenen Wasser „al dente“ gekochten Nudeln abseihen und mit der Fischsauce vermischen. Zum Schluss noch die frisch gehackte Petersilie darauf verstreuen.

