



Paccheri mit Schwertfischfüllung

Zutaten

• 360 g Paccheri • 450 g Schwertfischsteaks • 250 g Vollkornbrot • 100 g Chicorée • Extra natives Olivenöl zum Abschmecken • Petersilie • Majoran, Rosmarin und Basilikum • Chili, Salz und Pfeffer • CIRIO Datterini Datteltomaten (400 g)

Zubereitung

1. Die Paccheri in Salzwasser kochen (Kochzeit siehe Verpackung), abgießen und auf einer Platte ausgebreitet abkühlen lassen.
2. Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, Majoran und Rosmarin 2 Minuten bei großer Hitze braun anbraten, anschließend weitere 6 Minuten im Ofen bei 180°C (Gas Stufe 4) grillen und schließlich im Mixer zerkleinern.
3. Chicorée in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili 2 Minuten anbraten.
4. Den Schwertfisch in einer heißen Pfanne auf jeder Seite 2 Minuten anbraten und mit einer Prise Salz würzen.
5. Fisch von der Haut lösen, in kleine Stücke schneiden und mit Brot und Chicorée im Mixer pürieren. Die Paccheri mit der Fisch-Brot-Masse füllen.
6. CIRIO Datterini in eine Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch, Salz und Pfeffer, Basilikum und Majoran geben und 15 Minuten lang köcheln lassen. Die Paccheri auf Tellern auf einem Bett aus heißer Tomatensauce servieren, zum Schluss noch einmal mit Öl und Pfeffer nachwürzen

