

# PASTAGENUSS

## Fettuccine, Sauce Potiron & Sauge



KOMEKO



### INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 1 c.a.s Huile d'olive
- 1 Ail, gousse
- 2 c.a.c Sauge, fraîche
- 1 c.a.s Tahini
- 100 g Potiron, en purée
- 2 **KOMEKO Fettuccine**
- Sel, Poivre



### PRÉPARATION

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, pressez la gousse d'ail et ajoutez-la avec la sauge hachée. Laissez mijoter pendant 1 minute.
2. Réduisez le feu à chaleur moyenne et ajoutez la purée de potiron avec le tahini, mélangez et faites cuire pendant 2 minutes.
3. Pendant ce temps, faites cuire les **Fettuccine KOMEKO** dans 1-1,5 litre d'eau salée pendant 2 minutes.
4. Égouttez les **Fettuccine KOMEKO** et les ajoutez immédiatement à la poêle, arrêtez la cuisson et ne mélangez que légèrement.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis décorez de sauge fraîche.  
Bon appétit !



glutenfrei



vegan

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

