

Pasta mit frischen Zutaten in Handarbeit

Jede einzelne Nudel, sowohl Teig als auch Fülle, wird von mir per Hand gemacht. Ich kaufe die Zutaten immer selbst und vorwiegend regional ein und achte ganz besonders auf Saisonalität und Frische. Meine Pastakreationen sind für all jene Menschen gedacht, die größten Wert auf hochwertige und gesunde Lebensmittel legen. Ganz besonders eignet sich meine Pasta als Vorspeise oder Zwischenmahlzeit.

Meine Zubereitungsempfehlung

Kochen Sie die frischen Nudeln in Salzwasser kurz auf oder braten Sie sie in etwas Butter und /oder Olivenöl an. Nach Bedarf nachwürzen und mit etwas frisch aufgeriebenen Parmesan bestreuen. Fertig. Guten Appetit!

Ihre Gerlinde Wagner

0664 / 10 61 407
hallo@pastapassion.at



Auch zum Einfrieren geeignet!