

Walters Dressing Caesar... der Klassiker aus Italien mit feinem Grana Padano. Ob Salate, Garnelen-Spieße, Nudeln oder gegrillte Fleisch- und Fischgerichte, dieses Dressing wird all Ihre Speisen lecker verfeinern. Im Sommer der Hit: beim Barbecue auf der Terrasse, im Winter der herzhaftes Genuss beim Raclette oder klassisch auf dem Salat. Oder einfach auch pur genießen, zum dippen mit Brot oder frischer Rohkost. So isst man heute!

Pappardelle mit Gambas und Walters Cesar Dressing

Zutaten für zwei Personen:

250 g z.B. Pappardelle
300 g Gambas
½ Knoblauchzehe
80-100 g Walters Cesar Dressing (je nach Geschmack)
Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
Olivenöl zum Anbraten

Nudeln nach Packungsanweisung kochen und das Wasser anschließend abschütten. Etwas Olivenöl und eine halbe Knoblauchzehe in die Pfanne geben und anbraten. Die Gambas hinzufügen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und anschwitzen lassen. Einige Male durchschwenken und die bereits gekochten Nudeln hinzugeben. Fügen Sie nun Walters Dressing der Sorte Caesar hinzu und schwenken die Nudel-Gamba Mischung nochmals durch.

Serviervorschlag: Wenn Sie Käse lieben, einfach etwas Grana Padano über das fertige Gericht streuen und servieren.

Guten Appetit !!!