Jänner 2026

BIAVETTA

italienische Pasta

Biavetta sind flache, bandförmige Nudeln aus Italien – ähnlich wie Linguine, aber etwas breiter. Durch ihre raue Oberfläche nehmen sie Saucen besonders gut auf und sind damit ideal für kräftige, fleischbetonte Gerichte.

Zubereitungsideen für Biavetta Pasta

schnell & einfach - wie Risotto

Biavetta mit Rinderstreifen aus der Pfanne, kurz scharf angebraten, dazu Knoblauch, ein Schuss Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. In 15 Minuten fertig und voller Geschmack.

mit Faschiertem

Biavetta mit würzigem Faschierten - Faschiertes mit Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Tomatenmark und Kräuter dazu, aufgießen, Biavetta beimengen und sämig kochen - macht die ganze Familie satt und glücklich.

oder fürs Wochenende

Biavetta mit langsam geschmorter Rindsschulter in Rotweinsauce: Das Fleisch wird in großen Stücken kräftig angebraten und anschließend mehrere Stunden mit Wurzelgemüse, Rotwein und Kräutern sanft geschmort. Am Ende zerfällt es fast von selbst und verbindet sich mit der intensiven Sauce perfekt mit den Biavetta. Ein echtes Genussgericht für Zeit, Ruhe und einen gedeckten Tisch – ideal für ein gemeinsames Wochenende.

Seit 1876 FLEISCHHAUEREI JOHANN NEMETZ

WWW.NEMETZ-MARKT.AT

Inhalte KI unterstützt generiert.