CASERECCE MIT SARDELLEN, PISTAZIEN UND ZITRUSFRÜCHTEPESTO



Menù-Zutaten

120 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7
75 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
75 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Zutaten

100 ml Weißwein
n.B. Petersilie
700 g Frische Sardellen
1 Zehe Knoblauch
n.B. Salz und Pfeffer
500 g Casarecce

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe zu, indem Sie das Menù-Produkt nach den Anweisungen auf der Packung in 150 ml Wasser auflösen. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Sardellen waschen und entgräten, dann in kleine Stücke schneiden. Das native Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch darin andünsten. Die Sardellen und die gehackte Petersilie dazugeben, dann mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiter kochen und dabei die Hälfte der Brühe und das Pistazienpesto hinzugeben. In der Zwischenzeit in einem Topf das Zitrusfrüchtepesto mit der restlichen Brühe auf dem Herd verrühren. Die Casarecce abtropfen lassen und in der Pistazien-Pesto-Sauce schwenken. Die Nudeln auf den Tellern verteilen, mit etwas Zitrusfruchtsauce garnieren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)