

## CASARECCE MIT SARDELLEN, PISTAZIEN UND ZITRUSFRÜCHTEPESTO



**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.

### 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  
n.B. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

### Zutaten

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