

## FUSILLONI MIT ROTEM PESTO UND PINIENKERNE



### Menù-Zutaten

400 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K  
70 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

600 g Fusilloni  
60 g Pinienkerne  
30 g Zwiebel  
n.B. Frisches Basilikum  
n.B. Salz  
50 g Gereifter Schafskäse

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd rösten. In der Zwischenzeit die Fusilloni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel und die in Streifen geschnittene Schweinsbacke in nativem Olivenöl extra anbraten. Das rote Pesto dazugeben und mit etwas Nudelkochwasser verdünnen. Nun die Fusilloni abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, dann auf Teller verteilen. Dazu die gerösteten Pinienkerne, den Schafskäse, ein paar frische Basilikumblätter und einen Spritzer natives Olivenöl extra geben.