

GLUTENFREIE PENNE MIT ROTEM PESTO, KLEINEN MOZZARELLAKUGELN, CASTELVETRANO-OLIVEN, GELBEN DATTEL TOMATEN, ZUCCHINI UND GEISSELGARNELEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Person

Die Penne in reichlich Salzwasser kochen. Bissfest abgießen, abkühlen lassen und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Die Penne mit den anderen Zutaten vermischen und nochmals mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Mit einem Basilikumblatt garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

100 g Penne senza glutine (Glutenfreie Penne) - 7040
20 g Èmazzancolle - MJ1
20 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1
30 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
50 g Pesto Rosso (Rotes Pesto) - X80X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Frisches Basilikum
30 g Kleine Mozzarellakugeln
30 g Filetтиerte Zucchini