

LINGUINE MIT ROTEM PESTO UND GELBEN DATTEL TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Linguine in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen. Den roten Pesto mit ein wenig Kochwasser der Nudeln in einer Pfanne erwärmen und darin die Nudeln zusammen mit dem Parmesankäse schwenken. Mit den zuvor in einer Pfanne angerösteten Mandeln garnieren und vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

Menù-Zutaten

200 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole
(Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
300 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Grana-Käse, gehobelt
500 g Linguine
n.B. geröstete Mandeln