

## LINGUINE MIT ROTEM PESTO UND MORTADELLA-PISTAZIEN-CRUMBLE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die Linguine in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, das Rote Pesto, die Leccino-Oliven und etwas Nudelkochwasser dazugeben.

Die Linguine abgießen, in die Pfanne geben und eine Minute in der Sauce schwenken, vom Herd nehmen und anrichten. Mit dem Mortadella-Pistazien-Crumble (der zuvor im Mixer aus den Zutaten zubereitet wurde), Hippen und Brunnenkresse garnieren und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

### Menù-Zutaten

20 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X  
240 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K  
40 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92  
40 g Taralli classici (Klassische Taralli) - 584M  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Linguine  
1 Knoblauchzehe  
60 g Mortadella (kleingehackt)  
n.B. Hippen  
n.B. Brunnenkresse