# ORECCHIETTE MIT GARNELEN, BOHNEN UND ZUCCHINI



## Menù-Zutaten

400 g. Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI3

60 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

## Zutaten

500g Orecchiette

250g Zucchini

250g Kirschtomaten

50g Butter

100g Weißwein

2 Knollen Knoblauch

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß den Dosierungen und Anweisungen auf der Verpackung vor. In einer Schüssel die Garnelen einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. In reichlich Salzwasser die Orecchiette al dente kochen. Die Kirschtomaten waschen und in Keile schneiden. In einem Topf etwas natives Olivenöl extra erhitzen und eine fein gehackte Knoblauchzehe anbraten. Fügen Sie die Tomaten hinzu und blanchieren Sie sie kurz, ohne sie zu zerkleinern. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die rehydrierten Garnelen schnell anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Dann die Garnelen, Kirschtomaten und die abgetropften Bohnen hinzufügen. Zu diesem Zeitpunkt die Zucchini in Scheiben schneiden und zusammen mit etwas Öl und der restlichen Knoblauchzehe anbraten. Die sautierten Zucchini mit den Kirschtomaten und Garnelen einarbeiten. Mit der Brühe verdünnen und kochen, bis eine weiche Sauce erhalten wird. Die Orecchiette abtropfen lassen und die vorbereitete Sauce hineingeben, bis alles gut gebunden ist. Mit einem Spritzer rohem Olivenöl extra vergine servieren und servieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)