

ORZOTTO MIT MANDELN



Menù-Zutaten

- 1 Cucchiaio Pesto alla genovese - C3H
- 2 Cucchiai Salsabionda (Mandelsauce) - C67
- 500 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RNO
- 6 Soleggiati - TX1
- q.b. Grancuoco granulare (Brühhegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

- 1 EL geschälte Mandeln
- n.B. Knoblauch
- n.B. Basilikum
- n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Graupen zwölf Stunden lang in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Graupen abtropfen lassen und darauf achten, dass das Wasser nicht ausläuft. In der Zwischenzeit ein wenig natives Olivenöl extra in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darin anbraten. Die Graupen einröhren und kochen lassen, dabei nach und nach das Wasser hinzufügen und mit dem Brühhegranulat "Grancuoco" würzen. Gelegentlich umrühren und wenn die Graupen gar sind, die Mandelsauce und das Pesto alla Genovese einröhren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch ein paar Augenblicke auf dem Herd stehen lassen. Nun die Mandeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl rösten. Den Orzotto vom Herd nehmen, auf die einzelnen Teller verteilen und mit einer Tomatenspalte, den Mandelsplittern und ein paar Basilikumblättern garnieren.