

ORZOTTO MIT MANDELN



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 einrühren und kochen lassen, dabei nach und nach das Wasser hinzufügen und mit dem Brühegranulat "Grancuoco" würzen. Gelegentlich umrühren und wenn die Graupen gar sind, die Mandelsauce und das Pesto alla Genovese einrühren. 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.

Menù-Zutaten

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

Zutaten

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