

## PACCHERI "MILLENIAL PINK"



**Chef:** Diego Ponzoni

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Paccheri in reichlich Salzwasser kochen. Die gehackte Schalotte mit ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Die gewürfelte Schalotte, die zu Creme gemahlenen Rüben und die Käsecreme hinzufügen. Alles mit ein wenig Kochwasser verdünnen. Die gekochten Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit dem gerösteten Speck, den gerösteten Mandeln und einem Zweig Rosmarin garnieren.

### Menù-Zutaten

150 g. Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX  
450 g. (150 g. tagliate a cubetti e 300 g. macinate a crema)  
Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3  
60 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

540 g Paccheri  
120 g Bauchspeck  
30 g Filetierte Mandeln  
60 g Schalotte  
n.B. Rosmarin