

## PIPE MIT AUBERGINEN



Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pipe Rigate in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Auberginensauce zusammen mit der Pomodorina in einem Topf erhitzen; etwas Kochwasser von den Nudeln hinzugeben und einkochen lassen. Die Pipe Rigate abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Nun das Pesto alla Genovese und die in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella hinzufügen. Mit einer Julienne aus frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

### Menù-Zutaten

120 g Granpesto alla genovese in asettico (aseptisch abgefüllt)  
- BY107  
200 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1  
300 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) -  
ZK1

### Zutaten

500 g Pipe rigate  
120 g Büffelmozzarella  
n.B. Frisches Basilikum  
n.B. Salz