

RIGATONI MIT AUBERGINEN UND PESTO



Menù-Zutaten

120 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
20 g Pesto alla genovese - C3H
400 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Rigatoni
1 Zehe Knoblauch
n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Pomodorina hinzufügen. Wenn die Sauce kocht, die Gransalsa mit Auberginen Auberginen und das Pesto alla Genovese hinzufügen. Die Nudeln abgießen und zusammen mit der vorbereiteten Sauce einige Minuten auf dem Herd schwenken.