SPAGHETTI MIT KAISERGRANATEN UND ZITRUSFRÜCHTEPESTO



Menù-Zutaten

200 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
240 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie
n.B. Schalotte
12 Pachino-Tomaten
900 g Kaisergranaten
500 g Grobe Spaghetti

Chef: Giovanni Pace

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Kaisergranaten schälen. Das native Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die Kaisergranaten zusammen mit der gehackten Schalotte anbraten; die Bisque, das Zitruspesto und die gehackte Petersilie hinzufügen. Auf dem Herd lassen und, wenn sie fast gar sind, die in Spalten geschnittenen Pachino-Tomaten hinzufügen. Die Spaghetti abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Sofort servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)