

## SPAGHETTI MIT KAISERGRANATEN UND ZITRUSFRÜCHTEPESTO



**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-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