TIMBALE MIT BULGUR UND SPROSSEN



Menù-Zutaten

200 g Bulgur - RR0

250 g Tuttocampo - TG1

50 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

n.B. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Salz

n.B. frischer Oregano

n.B. Petersilie

n.B. Sprossen

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf 400 g gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und den Bulgur zusammen mit dem Safranpulver einrühren. Abkühlen lassen und warten, bis das Kochwasser vollständig absorbiert ist. Jetzt die Gemüsemischung Tuttocampo, den roten Pesto, das Olivenöl und die gehackte Petersilie hinzugeben. Mit Salz abschmecken und alle Zutaten gut durchmischen. Einen runden Teigausstecher in die Mitte eines schwarzen Tellers stellen und darin eine Schicht Bulgursalat anrichten. Die Oberfläche glatt streichen. Darauf ein Büschel der abgetropften Sprossen legen und jeweils eine weitere Schicht mit den genannten Zutaten anrichten. Mit dem Hanf-Pesto garnieren, der zuvor mit ein wenig Wasser verdünnt wurde. Mit einigen frischen Oregano-Blättern bestreuen.

© 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)