

## TORTELLONI MIT HANF-PESTO, GESCHMOLZENEM KÄSE UND SPECK



### Menù-Zutaten

240 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1  
50 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

### Zutaten

n.B. Schnittlauch  
n.B. Muskatnuss  
n.B. Weißwein  
180 g gereifte Pancetta  
85 g geriebener Parmesankäse  
330 g frischer Eiernudelteig  
440 g frischer Ricotta aus Kuhmilch

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Zur Zubereitung der Füllung den Ricotta mit dem Hanf-Pesto, dem geriebenen Parmesankäse und der Muskatnuss vermischen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Den Teig in Rechtecke schneiden, diese füllen und Tortelloni formen. Die Tortelloni in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen. In der Zwischenzeit den in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne anbraten. Mit ein wenig Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Die Käsecreme hinzugeben und die Konsistenz gegebenenfalls Kochwasser der Nudeln anpassen. Wenn die Tortelloni gar sind, sie gut mit der Soße vermischen. Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.