

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 Pellaconi

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.