

TROFIE MIT PISTAZIENPESTO UND DORATI-TOMATEN



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trofie-Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Das Pistazienpesto mit kochendem Wasser oder einem Tropfen Brühe verdünnen; die Dorati-Tomaten hinzufügen und die Sauce auf dem Herd verrühren. Wenn die Trofie-Nudeln gar sind, abgießen und in die Sauce geben. Etwas Parmesankäse hinzufügen. Garnieren Sie das Gericht mit gehackten Pistazien, einer Kirschtomate und etwas frischem Basilikum. Die Trofie-Nudeln kochend heiß servieren.

Menù-Zutaten

120 g. Dorati - TN1
300 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

480 g Trofie
100 g Geriebener Parmesankäse
n.B. Salz
n.B. Pistazienkörner