UMWICKELTES GEMÜSE MIT POMODORINATOMATENSAUCE UND VEGANEM BASILIKUM-PESTO



Menù-Zutaten

20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
20 g Pesto di basilico vegano (Veganes Basilikum-Pesto) - VY0X
40 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3
n.B. Flower Mix Blu (Blaue Blumenmischung) - 1254

Zutaten

2 Zucchini
30 g Auberginen
20 g Sellerie
30 g gelbe und rote Paprikaschoten
20 g rote Zwiebel
10 g Pinienkerne
10 g getrocknete Sultaninen
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Eine Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, grillen und eine leicht gefettete Einwegform damit auslegen. Dann das übrige Gemüse ziemlich klein würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne braten. Salzen und pfeffern und die gerösteten Pinienkerne und die Sultaninen dazugeben. Das Gemüse mit den gegrillten Zucchinischeiben umwickeln und einige Minuten bei 160 °C im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, mit der Pomodorina-Tomatensauce anrichten und mit ein paar Tropfen veganem Basilikumpesto und Flower Mix Blu garnieren.

© 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)