

PASTA ROTOLO MIT MASCARPONE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Tomaten-Pesto 1000g

ZUTATEN

10 

- 1 Nudelplatte
- 250 g Mascarpone
- 150 g getrocknete Tomaten
- 25 g Bresc Pesto di basilico (Basilikum-Pesto)
- 25 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- Basilikumkresse
- Balsamicocreme
- 100 g geriebener Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Nudelplatte al dente kochen und kalt abspülen. Zwischen 2 Schichten Kunststoffolie trocknen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne bräunen. Die Tomaten klein hacken, mit den Pestos vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Spritzbeutel füllen. Die Nudelplatte auf Plastikfolie legen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Creme auf die Nudelplatte spritzen und gleichmäßig verteilen. Mit Parmesan bestreuen. Fest zusammenrollen, Spannung drauf drehen und die Enden zu binden. Kaltstellen. In Scheiben schneiden und mit Balsamicocreme, Pinienkernen und Kresse servieren.