

GEGRILLTES KNOLLENSELLERIESTEAK MIT TAGLIATELLE UND PESTO ALLA GENOVESE



ZUTATEN

10 

- 10 Scheiben Knollensellerie (Dicke: ±2 cm)
- 750 g Tagliatelle
- 150 g Bresc Pesto Genovese
- 60 g Bresc caponata
- 60 g Olivenöl
- Kresse, z. B. Zuckerschoten

ZUBEREITUNG

Den Knollensellerie sous-vide garen und die Knollenselleriesteaks auf beiden Seiten grillen. Die Tagliatelle kochen und mit dem Pesto mischen. Mit dem Steak und einem Esslöffel Tomatenkompott servieren. Mit Kresse garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch 450g