

## GEGRILLTES KNOLLENSELLERIESTEAK MIT TAGLIATELLE UND PESTO ALLA GENOVESE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto alla Genovese 450g

### ZUTATEN

10 

- 10 Scheiben Knollensellerie (Dicke:  $\pm 2$  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.