

KLASSISCHE SCHNECKEN IN EINER TEIGWARENSCHALE



ZUTATEN

10 

- 60 Petit Gris de Namur (Schnecken)
- 60 Orecchiette-Nudeln
- 375 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 250 g Paniermehl
- Kresse

ZUBEREITUNG

Die Nudeln al dente kochen. Die Schnecken leicht aufwärmen. Jede Orecchiette mit einer Schnecke füllen und mit Pesto bestreichen. Aus Paniermehl und Pesto Streusel herstellen. Mit Kresse garnieren.