Pasta Rotolo mit Mascarpone



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 Kunststofffolie 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Tomaten-Pesto
1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000