Pesto-Gnudi mit Bresc Pesto Basilico, Tomatensauce und Caponata



Zutaten

10

400 g Bresc Caponata
425 g Ricotta
212,5 g fein geriebener Parmesan
125 g Mehl
75 g Bresc Pesto Basilico
50 g geriebener Pecorino
3,5 Eier

Sauce:
1,25 kg reife Tomaten
1,25 Zwiebel
100 g Bresc Strattu
2,5 Knoblauchzehe
1,25 Gemüsebrühwürfel

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g

Zubereitung

Die Ricotta mit dem Pesto, Ei und Parmesan zu einer glatten Masse vermengen. Das Mehl einrühren und bei Bedarf mehr hinzufügen, wenn die Masse zu feucht ist. Grieß auf ein Backblech streuen. Die Ricottamischung in einen Spritzbeutel füllen und eine Öffnung von 1,5 cm schneiden. Lange Streifen auf das Backblech spritzen und mit Grieß bestreuen. Die Schale mit Frischhaltefolie abdecken und die Gnudi über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Blech aus dem Kühlschrank nehmen und die Gnudi auf Raumtemperatur kommen lassen. In 2 cm große Stücke schneiden. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Gnudi mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar.

Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten, dann die Tomaten, Strattu und den Brühwürfel hinzufügen. Alles 10 Minuten sanft köcheln lassen, dann die Sauce mit einem Stabmixer glatt pürieren.

Die Caponata in einem Ring auf dem Teller anrichten, die Sauce darum herum geben und die fertigen Gnudi darauf legen. Mit Pecorino bestreuen

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