GIOVANNI RANAS

OSTER GOURMETGUIDE

TRADITIONELL GIBT ES GERADE ZU OSTERN GANZ BESONDERE LECKEREIEN. WAS DABEI KEINESFALLS FEHLEN DARF? KLASSISCHE EIERGERICHTE UND GESCHMORTER LAMMBRATEN.

ITALIENS PASTA-MEISTER GIOVANNI RANA INTERPRETIERT DIE OSTERKLASSIKER MIT SEINEN TORTELLONI NEU UND ZEIGT, WIE SIE SICH GANZ EINFACH REALISIEREN LASSEN – UND BEIM FESTESSEN ALLE AM TISCH GARANTIERT WUNSCHLOS GLÜCKLICH MACHEN.

TORTELLONI MIT TOMATEN UND WACHTELEIERN

EMPFEHLUNG: GIOVANNI RANA TORTELLONI PESTO-BASILIKUM & PINIENKERNE

TORTELLONI MIT GESCHMORTEM LAMMFLEISCH

EMPFEHLUNG: GIOVANNI RANA TORTELLONI RICOTTA & SPINAT

GIOVANNI RANAS

OSTER GOURMETGUIDE

TORTELLONI-SALAT MIT TOMATEN & WACHTELEIERN

250 G	GIOVANNI RANA TORTELLONI PESTO-BASILIKUM & PINIENKERNE
8	WACHTELEIER
10 - 12	ROMA TOMATEN, HALBIERT
1 BUND	FRISCHER SCHNITTLAUCH
	OLIVENÖL
	SALZ & PFEFFER

UND SO GEHT'S:

DIE WACHTELEIER IN EINEN KLEINEN TOPF MIT KALTEM WASSER GEBEN UND ANSCHLIESSEND AUF DEM HERD ZUM KOCHEN BRINGEN. SOBALD DAS WASSER KOCHT, DIE HITZE REDUZIEREN UND DREI MINUTEN LANG GAREN LASSEN. DANN DEN HERD AUSSTELLEN, WEITERE DREI MINUTEN IN DEM HEISSEN WASSER RUHEN LASSEN UND ANSCHLIESSEND MIT KALTEM WASSER ABSCHRECKEN. VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN, EIER SCHÄLEN UND HALBIEREN. NUDELWASSER ZUM KOCHEN BRINGEN UND DIE TORTELLONI ZWEI MINUTEN LANG IM SALZWASSER ZIEHEN LASSEN. IN DER ZWISCHENZEIT DIE TOMATEN WASCHEN UND IN HÄLFTEN SCHNEIDEN, DANN DEN FRISCHEN SCHNITTLAUCH HACKEN. ALLE ZUTATEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. GUT DURCHMISCHEN UND SERVIEREN.

GIOVANNI RANAS

OSTER GOURMETGUIDE

TORTELLONI MIT GESCHMORTEM LAMMFLEISCH

250 G	GIOVANNI RANA TORTELLONI RICOTTA & SPINAT
2	KNOBLAUCHZEHEN, ZERDRÜCKT
225 G	GEHACKTES VOM LAMM
4 EL	OLIVENÖL
120 ML	WEISSWEIN
2	ZWEIGE ROSMARIN
2 EL	TOMATENMARK
	PECORINO SPLITTER
	SALZ UND PFEFFER

10 - 12	KIRSCHTOMATEN
	ZUCKER
	SALZ
	OLIVENÖL

UND SO GEHT'S:

BACKOFEN AUF 120°C VORHEIZEN. DIE HALBIERTEN TOMATEN AUF EINEM BACKBLECH VERTEILEN. MIT ZUCKER, SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND MIT OLIVENÖL BENETZEN. 45–50 MINUTEN IM OFEN SCHMOREN LASSEN. WÄHRENDDESSEN ETWAS ÖL IN EINEM BRÄTER ERHITZEN UND DIE KNOBLAUCHZEHEN DARIN ANDÜNSTEN. DAS HACKFLEISCH DAZU GEBEN UND CIRCA ZEHN MINUTEN KRÜMELIG BRATEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND TOMATENMARK HINZUGEBEN. KURZ MITBRATEN, DANN MIT WEISSWEIN ABSCHLÖSCHEN UND ETWA BIS ZUR HÄLFTE VERKOCHEN LASSEN. HITZE REDUZIEREN, ROSMARIN HINZUGEBEN UND ZUGEDECKT CIRCA 20-30 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. NUDELWASSER ZUM KOCHEN BRINGEN UND DIE TORTELLONI ZWEI MINUTEN LANG IM SALZWASSER ZIEHEN LASSEN. ETWAS NUDELWASSER AUFFANGEN UND ZUSAMMEN MIT DEN TORTELLONI UND DEN KANDIERTEN TOMATEN ZUR SOSSE GEBEN. MIT PECORINO SPLITTERN GARNIEREN UND SERVIEREN.