GIOVANNI RANAS

GOURMETGUIDE ZUM VATERTAG

Familie wird bei Giovanni Rana großgeschrieben. Denn was gibt es Schöneres, als Pasta gemeinsam zu genießen? Ein Grund mehr, „Papa“ an diesem besonderen Tag im Jahr mit einem wahren Gaumenschmaus zu verwöhnen.

Pasta-Meister Giovanni Rana unterstützt dabei und gibt innovative Rezept-Tipps, schnell und einfach in der Zubereitung, die einmal mehr unterstreichen, dass „Papa“ der Beste ist – und genau deshalb verdient er auch das Beste! Dabei hat man die Wahl zwischen kräftigen und frischen Geschmacksnoten – je nachdem, was er am liebsten mag.

Höchster Genuss garantiert!

TORTELLONI MIT ZWIEBELN, SPECK, WHISKY UND GERÄUCHERTER PAPRIKA

TORTELLONI MIT KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND FETA

www.giovannirana.de

Giovanni Rana
RANA
www.giovannirana.de

TORTELLONI MIT ZWIEBELN, SPECK, WHISKY UND GERÄUCHERTER PAPRIKA

ZUBEREITUNGSZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
2

SCHWIERIGKEITSGRAD
EINFACH

ZUTATEN

- 250 g Giovanni Rana Tortelloni Steinpilze
- 2 kleine Zwiebeln
- 55 g Speck, grob gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 120 ml Whisky
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln in Spalten schneiden und vier bis fünf Minuten glasig andünsten. Den Speck ebenfalls grob zerkleinern und hinzugeben. Weitere zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten und dann mit Whisky ablöschen. Den gelösten Bratensatz einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Tortelloni zwei Minuten lang in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Beim Abgießen etwas Nudelwasser auffangen und ein paar Löffel zur Soße geben. Tortelloni mit der Soße vermischen und auf die Teller verteilen.

Mit geräuchertem Paprikapulver garnieren und anschließend servieren.

Giovanni Rana
RANA
www.giovannirana.de

TORTELLONI MIT KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND FETA

ZUBEREITUNGSZEIT
10 MIN.

PORTIONEN
2

SCHWIERIGKEITSGRAD
EINFACH

ZUTATEN

- 250 g Giovanni Rana Tortelloni Tomaten & Mozzarella
- 280 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 EL Olivenöl
- 50 g schwarze Oliven
- 30 g Fetakäse
- Etwas frischer Thymian
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch schälen und pressen und anschließend eine Minute lang in der Pfanne anrösten. Tomaten waschen und halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Ein paar Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Oliven abtropfen lassen und mit ein paar Zweigen Thymian zu den Tomaten geben. Schwenken, damit sich alles gut verbindet und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe wieder entfernen.

In der Zwischenzeit Nudelwasser zum Kochen bringen und die Tortelloni darin zwei Minuten ziehen lassen. Etwas Nudelwasser auffangen und zur Soße hinzufügen, sodass sie eine gute Konsistenz hat. Soße über die Tortelloni geben, gut durchmischen und vor dem Servieren mit etwas zerbröseltem Fetakäse bestreuen.