



GOURMETGUIDE ZUM MUTTERTAG

Keine ist wie „Mama“ – und gerade deswegen verdient sie eine besondere Überraschung! Welcher Tag sich dafür am besten eignet? Natürlich der, der ihr gewidmet ist.

Mit den innovativen Rezeptideen von Pasta-Meister Giovanni Rana kann man sie ganz einfach überraschen – egal, ob jung oder alt, im Kochen besonders erfahren oder nicht. Denn die Zubereitung ist schnell und einfach. In der Zwischenzeit kann sich „Mama“ eine Auszeit gönnen und das Gourmet-Geschenk in vollen Zügen genießen.

Für einen perfekten Tag, den sie bestimmt nicht so schnell vergisst!

TORTELLONI MIT ROTE BETE-PESTO UND MANDELN





www.giovanirana.de



TORTELLONI MIT ROTE BETE-PESTO UND MANDELN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
2



SCHWIERIGKEITSGRAD
EINFACH

ZUTATEN

- 250 g Giovanni Rana Tortelloni 4 Käsesorten
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet

Für das Pesto:

- 1 kleine Rote Bete
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 EL Cashewkerne oder Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 2 EL geriebener Pecorino oder Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Rote Bete waschen und anschließend in Aluminiumfolie einwickeln. Circa 45 Minuten im Ofen garen, bis man sie leicht mit einer Gabel einstechen kann. Komplett auskühlen lassen und dann die Schale mit einem Messer abpellen. Rote Bete würfeln und zusammen mit Kürbiskernen, Nüssen, Knoblauch, geriebenem Käse, Olivenöl und Zitronensaft in einem Mixer zu Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser zum Kochen bringen und die Tortelloni zwei Minuten lang in kochendem Wasser ziehen lassen. Währenddessen die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun anrösten. Beim Abgießen der Tortelloni etwas Nudelwasser auffangen und zum Pesto geben. Das Pesto auf den Tortelloni anrichten und mit Mandelblättchen garniert servieren.



www.giovanrirana.de

