



Pasta Basics: Fünf Gerichte, fünf Zutaten, fünf Mal Genuss in nur 15 Minuten

Italienische Frische und Qualität schnell auf den Tisch zaubern
– mit Giovanni Ranas köstlicher Pasta

München, 13. Juni 2017 – Die Deutschen achten bei ihren Lebensmitteln auf Qualität und Frische. Dies belegt eine Studie von statista: 51 Prozent der Befragten gaben an, auf frische Produkte Wert zu legen. Außerdem soll auch der Geschmack nicht leiden: „Natürlich geschmacksintensiv“ steht bei den Ansprüchen an Lebensmittel mit 36 Prozent hoch im Kurs.¹ Aber: Immer weniger Genießer haben Zeit, selbst frische Speisen zuzubereiten: Laut einer Forsa-Umfrage² geben 49 Prozent derjenigen Deutschen, die wenig kochen, Zeitmangel als Grund an. Die frische Pasta von Giovanni Rana, seit über 55 Jahren Italiens Experte für feine Pasta-Spezialitäten, bietet dafür eine schmackhafte und unkomplizierte Lösung: Sie vereint beste Zutaten, Frische und Geschmack und ist in wenigen Minuten zubereitet. Denn Qualität steht im Mittelpunkt der Produktion bei Rana: Nur die frischesten und hochwertigsten Zutaten werden zu den köstlichen Pasta-Spezialitäten verarbeitet.

Die wichtigsten fünf Basis-Zutaten aus den Rana-Spezialitäten, die nicht nur in der frischen Pasta, sondern auch in Kombination mit ihr den echten Geschmack Italiens auf deutsche Teller zaubern:

1. Extra natives Olivenöl: Italienisches Olivenöl besticht durch seine Vielfalt: In Italien gibt es mehr als 300 Sorten, die unterschiedliche Nuancen bieten, von mild-fruchtig bis kräftig-würzig. Damit ist das Öl essenzieller Bestandteil leckerer Pastafüllungen, das den köstlichen Geschmack der

¹ Quelle: [Markenartikel-Magazin_Food Barometer 2016](#)

² Quelle: [TK_Iss was, Deutschland_Studie zur Ernährung 2017](#), S. 34.



anderen Zutaten hervorhebt und Grundlage delikater Saucen wie dem Rana „Pesto Basilikum mit Pinienkernen“ bildet.

2. Parmigiano Reggiano: Seit ungefähr 800 Jahren belegen Quellen die nahezu unveränderte Herstellung des Parmigiano. Seine Würzigkeit, die je nach Reifegrad variiert, und seine Konsistenz verfeinern delikate Pastafüllungen. Zum Beispiel in Rana „Duetto Spargel–Stückchen und Parmigiano Reggiano“. Gleichzeitig ist Parmigiano auch eine klassische Beigabe für köstliche Pastagerichte.
3. Frisches Basilikum für Pasta und Pesto: In der italienischen Küche ist frisches Basilikum eine der charakteristischen Zutaten: Frisch gezupfte Blätter sorgen im Rana „Pesto Basilikum mit Pinienkernen“ für ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Und jedes Pastagericht, serviert mit ein paar frischen Basilikumblättern, gewinnt an italienischem Lebensgenuss.
4. Fruchtige Tomaten: Kräftige rote Tomaten schmecken nach Sommer und Sonne. Gerade einige traditionelle Sorten bestechen durch ihr lieblich–herbes Aroma und eignen sich bestens für schmackhafte Pastakreationen, z. B. als Füllung mit cremigem Mozzarella in den Rana „Ravioli Tomaten & Mozzarella.“
5. Ricotta: Abhängig davon, ob Büffel–, Kuh– oder Schafsmilch zum Einsatz kommt, bietet Ricotta unterschiedliche Geschmacksnoten – von mild bis würzig. Die Frische des aus Molke gewonnenen Ricottas ergänzt sich hervorragend mit Gemüsefüllungen wie den Rana „Tortellini Ricotta & Spinat“.

Die sorgfältige Auswahl der besten Zutaten für den Pastateig und alle Füllungen hat bei Rana Tradition. Hunderte Zutaten werden für die Produkte verwendet und immer sorgfältig selektiert. Alle Rohmaterialien werden geprüft und in den zuständigen Qualitätsfachbereichen persönlich verkostet. Denn nur, wenn



Qualität und Frische der Zutaten stimmen, kann der authentisch italienische Geschmack entstehen, der die frische Pasta so besonders macht.

Die aromatische Vielfalt der verschiedenen Sorten entfaltet sich ganz einfach und schnell, wenn man die fertige Pasta nach dem Erwärmen kurz in Olivenöl schwenkt und sie mit etwas frischem Parmesan bestreut serviert.

Für alle, die trotzdem etwas experimentieren möchten, hat Giovanni Rana fünf Blitz-Rezepte zusammengestellt, die im Handumdrehen fertig sind. Buon appetito!

Fünf Rezepte für Pastagenuss in nur 15 Minuten:



Frische Tortellini Pesto Basilikum & Pinienkerne mit Tomaten

5 Basics:

250 g Giovanni Rana Tortellini Pesto-Basilikum & Pinienkerne

30 g Extra Natives Olivenöl

eine Zehe Knoblauch

100 g Tomaten

Nach Belieben – Parmigiano Reggiano

Die Giovanni Rana „Tortellini Pesto-Basilikum & Pinienkerne“ machen sich in Kombination mit fruchtigen Tomaten besonders gut und sorgen für ein typisch italienisches Geschmackserlebnis. In der Pfanne wird eine Zehe Knoblauch mit Schale in Olivenöl angedünstet. Dann die Tomaten für wenige Minuten hinzufügen. Die Tortellini dann in reichlich Salzwasser für zwei Minuten kochen, herausnehmen und mit den Kirschtomaten in der Pfanne für einige Minuten vermengen. Auf dem Teller mit etwas Parmigiano Reggiano nach Belieben servieren.



Frische Tagliatelle mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Pinienkernen



5 Basics:

250 g Giovanni Rana Tagliatelle

50 g Olivenöl

50 g Parmigiano Reggiano

ein Löffel Pinienkerne

fein geriebene Schale einer Zitrone, etwas Zitronensaft

Giovanni Rana „Tagliatelle“ bieten die ideale Basis für die frische und gleichzeitig cremige Kombination mit Zitrone und Parmesan. Die knusprig gerösteten Pinienkerne verleihen der Komposition das gewisse Extra. Dafür die Pinienkerne in einer Pfanne kurz anbraten und auf einen Teller geben. Währenddessen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen. In der Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pasta sowie Zitronenschale und -saft zugeben und gut vermischen. Mit dem geriebenen Parmesan und den Pinienkernen servieren.

Frische Spaghettoni in Tomaten-Basilikum Sauce mit Parmesan



5 Basics:

500 g Giovanni Rana Spaghettoni

50 g Extra Natives Olivenöl

300 g Tomaten

30 Blätter Basilikum

Nach Belieben – Parmigiano Reggiano

Frische „Spaghettoni“ von Rana schmecken ausgezeichnet in einer vollmundigen Tomaten-Basilikum Sauce mit kräftigem Parmesan. Dafür das Olivenöl erhitzen, die teils zerkleinerten Basilikumblätter darin schwenken und einige ganze Blätter herausnehmen. Anschließend die zerkleinerten Tomaten in das Olivenöl geben und köcheln lassen, bis sie sämig werden. Die frischen Spaghettoni in reichlich Salzwasser kurz garen. Die Spaghettoni mit der Tomatensauce mischen und nach Belieben mit Parmesan und ganzen Basilikumblättern verfeinern.



Frische Ravioli Tomate & Mozzarella in roter Tapenaden-Sauce



5 Basics:

- 250 g Giovanni Rana Ravioli Tomate & Mozzarella
- 500 g Tomate in Stückchen, 6 getrocknete Tomaten
- 100 ml flüssige Crème fraîche
- ein EL rote Tapenadensauce
- 50 g Parmigiano Reggiano

Frische „Ravioli Tomate & Mozzarella“ von Giovanni Rana entfalten ihren cremig-fruchtigen Geschmack einzigartig im Zusammenspiel mit frischen Tomaten und zarter Crème fraîche. Dafür die Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser fallen lassen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Haut abziehen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten hacken. Die Tapenade in einem Kochtopf erhitzen, die Tomaten hinzufügen und für fünf Minuten kochen. Crème fraîche hinzufügen und für weitere fünf Minuten unter ständigem Rühren kochen. Anschließend mit dem Mixer verrühren. Währenddessen die Ravioli in reichlich Salzwasser garen, vorsichtig abschütten. Die fertigen Ravioli mit der Sauce mischen und mit dem Parmesan auf einem Teller anrichten.



Tortellini Spinat und Ricotta mit Basilikumpesto und Tomaten



5 Basics:

250 g Giovanni Rana Tortellini Ricotta und Spinat

½ Becher Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen

300 g frische Tomaten, gewürfelt

100 g Mozzarella

Schwarzer Pfeffer

Die cremig zarten Giovanni Rana „Tortellini Spinat und Ricotta“ ergänzen sich hervorragend mit der Würze des Giovanni Rana Pesto Basilikum und der fruchtigen Frische sonnengereifter Tomaten. Dafür die Tortellini in reichlich Salzwasser garen. Das Pesto in einer großen Schale mit 2 EL des Tortellini-Kochwassers mischen und die leicht gesalzenen Tomaten und die Tortellini zugeben. Mit Mozzarella anrichten und etwas Pfeffer abschmecken.

Bildmaterial und Rezepte finden Sie unter: [Link](#)

Passwort: Rana



Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben. Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit immer weiter. In Deutschland werden seine Produkte immer bekannter, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München:

Telefon: 089 / 2050 4189

E-Mail: s.ostermann@serviceplan.com