# Mehr Zeit für Qualität

## Mit den Pasta-Spezialitäten von Giovanni Rana genießt man an den Feiertagen die volle italienische Vielfalt in Premium-Qualität und trotzdem mehr wertvolle Zeit im Kreise der Familie

**München, November 2017 – Was macht das perfekte Weihnachten mit Familie und unter Freunden aus? Ein liebevoll dekoriertes Zuhause, eine festliche gedeckte Tafel und vor allem ein mit viel Sorgfalt frisch zubereitetes Festtagsessen. Aber gleichzeitig möchten alle möglichst viel Zeit zusammen verbringen, Freunde und Verwandte besuchen und gemeinsame Ausflüge unternehmen. Mit den frischen Pasta-Spezialitäten von Giovanni Rana muss sich niemand mehr zwischen einzigartigem Essen und einzigartigen Momenten entscheiden. Aus den vielfältigen Geschmacksrichtungen lassen sich in wenigen Minuten außergewöhnliche Kreationen zaubern, die jeder festlichen Tafel gerecht werden.**

Köstliche Gerichte wie die Girasoli „Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln“ mit Radicchio und Granatapfel oder die Gourmet Girasoli „Ricotta mit Mascarpone & zartem Blattspinat“ mit Trauben und Haselnusskernen sind in weniger als 20 Minuten perfekt zubereitet und angerichtet. Die authentisch italienischen Pasta-Spezialitäten sind eine willkommene Ergänzung zu den unverzichtbaren Weihnachtsklassikern der deutschen Küche. Die hochwertigen Zutaten und die sorgfältige Verarbeitung der Pasta von Giovanni Rana unterstreichen die ganz besondere Bedeutung des Weihnachtsfestes für die ganze Familie. Zur Auswahl stehen winterliche Kompositionen, die mit ihren vielfältigen Aromen jede Menge weihnachtliche Sinnesfreude verströmen.

**Und so geht‘s:**
Als genussvolle Anregung für den weihnachtlichen Speiseplan zeigt Giovanni Rana drei winterlich inspirierte Rezeptideen für vollen Pasta-Genuss ohne stundenlange Vorbereitung:

## Gourmet Girasoli „Ricotta mit Mascarpone & zartem Blattspinat“ mit Trauben und Haselnusskernen

Zutaten für 2 Personen (Kochzeit: 15+ Min. , Schwierigkeitsgrad: einfach)

1 Packung Giovanni Rana Gourmet Girasoli “Ricotta mit Mascarpone & zartem Blattspinat”
60 g Haselnusskerne
20 g Butter
1 Handvoll Trauben
1 Schalotte
Saft einer halben Zitrone
200 ml Gemüsefond
Gemahlene Muskatnuss
Salz und Pfeffer

**Zubereitung**
Die Haselnusskerne grob zerkleinern, in einer Pfanne rösten und beiseite stellen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Giovanni Rana Girasoli 4 Minuten lang darin ziehen lassen. Die Schalotte schälen und in feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die geschnittene Schalotte darin andünsten. Das Ganze mit Gemüsefond aufgießen und für 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln und Muskatnuss unterrühren.

Die Hälfte der gerösteten Haselnusskerne in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Girasoli mit der Sauce und den gewaschenen, längs halbierten Trauben anrichten. Die restlichen gerösteten Haselnusskerne darüberstreuen und servieren.

## Girasoli “Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln” mit Radicchio und Granatapfel

Zutaten für 2 Personen (Kochzeit: 15+ Min. , Schwierigkeitsgrad: einfach)

1 Packung Giovanni Rana Gourmet Girasoli „Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln“
Etwas Olivenöl
2 EL Granatapfelkerne
1 Schalotte
1 großen Radicchio Rosso di Treviso
Salz und Pfeffer

**Zubereitung**
Öl in einer beschichteten Pfanne zum Erhitzen bringen, Schalotte fein hacken und für 4-5 Minuten im Öl schmoren lassen. Den Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Die Radicchio-Streifen mit etwas Wasser für ein paar Minuten in die Pfanne geben und welk werden lassen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Giovanni Rana Girasoli 4 Minuten lang darin ziehen lassen. Anschließend vorsichtig aus dem Topf heben, in die Pfanne geben und mit dem Gemüse andünsten.

Zu guter Letzt mit mit einer Prise schwarzem Pfeffer abrunden und einer Handvoll Granatapfelkerne servieren.

## Girasoli “Kürbis mit gerösteten Zwiebeln” mit Bauchspeck, Salbei und Amaretti, serviert in einem Hokkaido-Kürbis

Zutaten für 2 Personen (Kochzeit: 20+ Min. , Schwierigkeitsgrad: einfach)

1 Packung Giovanni Rana Girasoli “Kürbis mit gerösteten Zwiebeln”
Etwas Olivenöl
Salz für das Nudelwasser
1 Hokkaido-Kürbis
4-5 Streifen geräucherter Bauchspeck
4-5 Amaretti (kleine italienische Makronen)
Salbeiblätter

**Zubereitung**
Einen Hokkaido-Kürbis nehmen, waschen und halbieren - dann die Kerne entfernen. Den Kürbis für 15-20 Minuten in den Ofen geben bis er weich wird (Hinweis: Die Konsistenz am besten mit einer Gabel überprüfen).

Den geräucherten Bauchspeck in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne mit Öl und ein paar Salbeiblättern anbraten. Parallel 8-10 Salbeiblätter in heißem Öl frittieren.

Dann einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Giovanni Rana Girasoli 4 Minuten lang darin ziehen lassen. Anschließend vorsichtig aus dem Topf heben und gemeinsam mit dem Bauchspeck und den Salbeiblättern in die Pfanne geben.

Anschließend die Girasoli in die Kürbishälfte geben und mit den frittierten Salbeiblättern sowie den zerbröselten Amaretti servieren.

Die Giovanni Rana "Gourmet Girasoli Ricotta mit Mascarpone & zartem Blattspinat" überzeugen mit festlichem Geschmack in seiner reinsten Form: Reichhaltiger Mascarpone, frischer Spinat und milder Ricotta treffen aufeinander und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis für alle Sinne.

Liebhaber besonders exquisiter Kreationen werden bei Giovanni Rana ebenfalls fündig. Die „Gourmet Girasoli Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln" vereinen den samtig-milden Geschmack des Ziegenkäses mit dem unverwechselbaren Aroma der Zwiebeln in extra-großen Teigtaschen - für ein besonders intensives Geschmackserlebnis.

Die frische gefüllte Pasta von Giovanni Rana für Liebhaber saisonaler Küche: Die "Girasoli Kürbis mit gerösteten Zwiebeln" eignen sich perfekt für herzhafte Gerichte mit weihnachtlicher Note an kalten Wintertagen.

**Die Frische und Qualität Italiens**

Bei Giovanni Rana werden alle Kreationen der frischen Pasta langsam und mit Ruhe zubereitet. Denn alle guten Dinge brauchen Zeit und Hingabe. Die sorgfältige Auswahl der besten Zutaten hat dabei oberste Priorität. Über 200 Zutaten werden für die Produkte verwendet und sorgfältig selektiert. Eingekauft werden sie ausschließlich bei Lieferanten, die Ranas hohe Qualitätsstandards erfüllen. Die Rohmaterialien werden persönlich in den zuständigen Fachbereichen verkostet und am Stück für die frische Pasta weiterverarbeitet.

Produkt- und Rezeptbilder finden Sie unter:
https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/pXgX6tCUwM6FLrY
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 weiter. In Deutschland ist seine frische Pasta mittlerweile die meistgekaufte, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen neuen Tortelloni sechs traditionell italienischen Sorten revolutioniert er den Pasta-Markt und hebt den Genuss frischer Pasta in eine neue Dimension. 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 & Content
Sarah Ostermann
Brienner Str. 45 a-d
80333 München
Telefon: +49 (0) 89 / 2050 4189
E-mail: s.ostermann@serviceplan.com