

NESTER AUS TAGLIOLINI MIT GAMBERI UND PESTO



Menù-Zutaten

100 g. Preparato in polvere per besciamella
(Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41
200 g. Pomoleggero - B81X
30 g Pesto alla genovese - C3H
80 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

Zutaten

300g Tagliolini
n.B. Salz und Pfeffer
150g Parmigiano Reggiano

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die gefriergetrockneten Garnelen, indem Sie sie einige Minuten in kaltes Wasser tauchen. Bereiten Sie ein flüssiges Bechamel vor, indem Sie das Menù-Produkt gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in etwa einem halben Liter Wasser verdünnen. Die Tagliolini leicht in reichlich Salzwasser kochen, nach der Hälfte des Garvorgangs abtropfen lassen und mit etwas nativem Olivenöl extra einfetten. In einer Schüssel das Pesto, den Pomoleggero und 90g Geriebenen Parmesan mit dem Bechamel vermengen. Fügen Sie auch die gut durchlässigen Garnelen hinzu und würzen Sie sie mit Pfeffer und Salz. Mischen Sie die Tagliolini mit der Mischung und teilen Sie sie dann in sechs einst gebutterte Aluminiumformen mit einer Portion geriebenem Parmesan. Bei 170 Grad zehn Minuten backen, bis die Nester auf der Oberfläche golden sind.