



Brand
für Leib & Seele

Monatsmenü

Conchiglioni mit Rucola-Pesto, Bimi & Tamarillo



Frisch. Aromatisch. Besonders.

Zutaten:

Für die Pasta:

- 400 g EDEKA Genussmomente Conchiglioni
- Salz für das Kochwasser

Für die Rucola-Pesto:

- 100 g frischer Rucola
- 100 g frittierter Rucola
- 30 g frischer Basilikum
- 10 g Walnüsse (geröstet)
- 80 ml Olivenöl (extra nativ)
- 80 ml Hanföl
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- etwas Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- Chilli-Flocken

Für das Gemüse & Topping:

- 400 g Bimi
- 1 Tamarillo
- etwas Olivenöl
- etwas Rohrzucker
- Fleur de Sel
- geschroteter Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pasta:

1. Conchiglioni in reichlich gesalzenem Wasser ca. 16 Minuten al dente kochen.
2. Anschließend abgießen.

Für die Rucola-Pesto:

1. Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten.
2. Hanföl in einem Topf erhitzen, Rucola hinzugeben und frittieren. Danach frittierten Rucola absieben.
3. Frischen und frittierten Rucola, Basilikum, geröstete Walnüsse, Olivenöl, Hanföl und Parmesan in einen Mixer geben.
4. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chilli-Flocken abschmecken und cremig mixen.

Für das Gemüse & Topping:

1. Bimi waschen, kleine Blätter entfernen und in Olivenöl scharf anbraten.
2. Mit Fleur de Sel würzen.
3. Tamarillo schälen und in Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Rohrzucker beidseitig karamellisieren.
5. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Anrichten:

1. Etwas Olivenöl auf dem Teller verteilen.
2. Bimi und Tamarillo darauf verteilen.
3. Die warme Pasta mit dem Rucola-Pesto und den gerösteten Walnüssen vermengen.
4. Pasta auf Teller geben.
5. Mit Fleur de Sel, geschrotetem Pfeffer und Pesto abschmecken.



TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt-Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!