

Tortellini Käse Orientale mit Tomatensauce Baharat und Crema di Balsamico

Zutaten:

250 g D'Angelo Pasta Tortellini Käse
1 Staupe Radicchio
15 g Butter
1 EL LaSelva Olivenöl
2 EL Rosinen
1 EL LaSelva Crema di Balsamico
1 EL fein geriebener Parmigiano Reggiano
LaSelva Tomatensauce Baharat
1 Stück Pecorino

Zubereitung:

Die D'Angelo Pasta nach Anleitung zubereiten.

Radicchio sehr fein schneiden und in warmen Wasser kurz waschen. In einer großen Pfanne mit hohen Seitenwänden die Butter und LaSelva Olivenöl schmelzen, Rosinen, LaSelva Crema di Balsamico hinzufügen. Anschließend die LaSelva Tomatensauce Baharat mit dem geriebenen Parmigiano binden, kurz aufkochen und beiseite stellen.

Die fertig gekochte D'Angelo Pasta und den Radicchio in der Sauce kurz mitschwenken und mit gehobelm Pecorino bestreuen und servieren.

Kann natürlich auch mit Käse überbacken oder mit frisch geriebenem Parmesan veredelt werden.



Buon
Appetito!

D'Angelo
PASTA

GESCHMACK
VERBINDET

LaSelva®

AGRICOLTURA BIOLOGICA IN TOSCANA 

dal 1980

Tortellini Gemüse mit mediterraner Tomaten-Oliven-Sauce

Zutaten:

D'Angelo Pasta Gemüse-Tortellini
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Rauke
LaSelva-Olivenöl
LaSelva-Pesto
12 Kirschtomaten
10 schwarze *LaSelva-Oliven ohne Stein*
LaSelva-Tomatensauce mit ger. Auberginen

Zubereitung:

D'Angelo Pasta nach Vorgabe zubereiten.

Schalotten und Knoblauch in feine Streifen schneiden und mit 50 ml *LaSelva-Olivenöl* kurz anziehen, mit etwas Nudelwasser ablöschen und ein Glas *LaSelva-Tomatensauce mit ger. Auberginen* dazugeben. Anschließend 5 min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten und *LaSelva-Oliven* halbieren und in die Sauce mit hinzu geben, wenn gewünscht, mit *LaSelva-Pesto* abschmecken, natürlich auch mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss finishen.

Die fertig gekochte *D'Angelo Pasta* in der Sauce kurz mitschwenken und mit der Rauke bestreuen und servieren.

Kann natürlich auch mit Käse überbacken oder mit frisch geriebenem Parmesan veredelt werden.



Tortellini Ricotta Toscana in Tomaten-Gemüse- Sauce mit Honig

Zutaten:

250 g *D'Angelo Pasta Tortellini Ricotta*
100 g Ricotta
20 ml *LaSelva-Olivenöl*
1 Peperoni
1 TL *LaSelva-Honig*
Schw. Pfeffer
1 TL Meersalz
4 Zweige frisches Basilikum
LaSelva Pesto
LaSelva Tomatensauce mit Gemüsewürfeln

Zubereitung:

Die *D'Angelo Pasta* nach Anleitung zubereiten.

100 g Ricotta in einer großen Pfanne mit hohen Seitenwänden einrühren. Mit Olivenöl, *LaSelva Pesto*, fein geschnittener Peperoni, etwas Meersalz, Pfeffer und *LaSelva-Honig* würzen. *LaSelva Tomatensauce mit Gemüsewürfeln* einrühren und fertig.

Die fertig gekochte *D'Angelo Pasta* in der Sauce kurz mitschwenken und mit den Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Kann natürlich auch mit Käse überbacken oder mit frisch geriebenem Parmesan veredelt werden.

