

PASTA

Zwischen cremiger Füllung und feinen Röstaromen



30 Minuten / Mittel / Schnell & Einfach

Es sind oft die Kontraste, die ein italienisches Gericht besonders machen: cremig und knusprig, mild und herb, fein und rustikal. Genau dieses Spiel steht bei den Rustico Triangolo Spinaci von Bon Pastaio im Mittelpunkt. Die gefüllten Teigtaschen treffen auf goldene Butter, in der Pinienkerne langsam geröstet werden und ihr fein-nussiges Aroma entfalten. Dazu kommt Radicchio, kräftig angebraten, sodass seine charakteristische Bitternote von feinen Röstaromen und einer leichten Süße begleitet wird. Ein Gericht, das mit wenigen Komponenten auskommt und dennoch überraschend viel Tiefe entwickelt, perfekt für einen besonderen Abend, an dem hochwertige Pasta die Hauptrolle spielen darf.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

500 - 600g Rustico Triangolo Spinaci von Bon Pastaio
2 kleine Köpfe Radicchio
80g Butter
50g Pinienkerne
1 EL Olivenöl extra vergine
50g Parmigiano Reggiano, frisch gerieben
Salz & Pfeffer
optional 1 TL Aceto Balsamico di Modena IGP

ZUBEREITUNG

Den Radicchio putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Dabei den Strunk nicht vollständig entfernen, damit die Viertel zusammenhalten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio auf den Schnittflächen kräftig anbraten. Er darf deutliche Röstaromen entwickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Wunsch mit wenigen Tropfen Balsamico abrunden und warmhalten. Pinienkerne zunächst in einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter hinzugeben und langsam aufschäumen lassen, bis sie leicht nussig duften. Die Rustico Triangoli ca. 3-5 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und kurz abtropfen lassen. Triangoli direkt zu Pinienkernbutter geben und vorsichtig darin

schwenken. Bei Bedarf 1-2 EL Kochwasser hinzufügen, damit sich Butter und Stärke zu einer leichten Emulsion verbinden. Je ein gebratenes Radicchiaviertel auf den Teller setzen und die Triangoli daneben arrangieren. Pinienkernbutter darüber geben und mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano vollenden. **Genuss-Tipp:** Den Radicchio bewusst kräftig anrösten. Seine leichte Bitterkeit ist kein Störfaktor, sondern bildet zusammen mit der nussigen Butter, den süßlichen Pinienkernen und der Spinatfüllung den spannenden Kontrast dieses Gerichts.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Rustico Triangolo Spinaci mit Spinatfüllung von BON PASTAIO, Olivenöl Extra-Vergine di Oliva Capri von MASSERIA FRATTASI, Parmigiano Reggiano La Gigantina ca. 300 g - 36 Monate von MONTANARI & GRUZZA, Emilio Aceto Balsamico di Modena IGP 250 ml von CARANDINI

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

