

KLASSISCHE SCHNECKEN IN EINER TEIGWARENSCHALE



ZUTATEN

4 

- 24 Petit Gris de Namur (Schnecken)
- 24 Orecchiette-Nudeln
- 150 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 100 g Paniermehl
- Kresse

ZUBEREITUNG

Die Nudeln al dente kochen. Die Schnecken leicht aufwärmen. Jede Orecchiette mit einer Schnecke füllen und mit Pesto bestreichen. Aus Paniermehl und Pesto Streusel herstellen. Mit Kresse garnieren.