

## PESTO-GNUDI MIT BRESC PESTO BASILICO, TOMATENSAUCE UND CAPONATA



### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikum-Pesto  
1000g

### ZUTATEN

10 

400 g Bresc Caponata  
425 g Ricotta  
212,5 g fein geriebener Parmesan  
125 g Mehl  
75 g Bresc Pesto Basilico  
50 g geriebener Pecorino  
3,5 Eier

#### Sauce:

1,25 kg reife Tomaten  
1,25 Zwiebel  
100 g Bresc Strattu  
2,5 Knoblauchzehe  
1,25 Gemüsebrühwürfel

### ZUBEREITUNG

Die Ricotta mit dem Pesto, Ei und Parmesan zu einer glatten Masse vermengen. Das Mehl einrühren und bei Bedarf mehr hinzufügen, wenn die Masse zu feucht ist. Grieß auf ein Backblech streuen. Die Ricottamischung in einen Spritzbeutel füllen und eine Öffnung von 1,5 cm schneiden. Lange Streifen auf das Backblech spritzen und mit Grieß bestreuen. Die Schale mit Frischhaltefolie abdecken und die Gnudi über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Blech aus dem Kühlschrank nehmen und die Gnudi auf Raumtemperatur kommen lassen. In 2 cm große Stücke schneiden. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Gnudi mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar.

Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten, dann die Tomaten, Strattu und den Brühwürfel hinzufügen. Alles 10 Minuten sanft köcheln lassen, dann die Sauce mit einem Stabmixer glatt pürieren.

Die Caponata in einem Ring auf dem Teller anrichten, die Sauce darum herum geben und die fertigen Gnudi darauf legen. Mit Pecorino bestreuen