

NORMA®

Pasta

mit grünem
Spargelpesto &
Involtini



HAUPTSPESI



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Pesto:

- 1 ERNTEKRONNE Knoblauchzehe
- 1 Bund ERNTEKRONNE grüner Spargel
- ½ Bund BIO SONNE Basilikum
- 50 g VILLA GUSTO Parmesan
- 150 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL BIO SONNE Sonnenblumenkerne
- ½ TL Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer

500 g MUTTERS BESTE Bandnudeln

Involtini:

- 16 BIO SONNE Basilikumblätter
- 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 8 GUT LANGENHOF Hähnchen Minutenschnitzel
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL COOK! Rosmarin
- 1 Prise Cook! Pfeffer & 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Für das Pesto den Spargel von den holzigen Enden befreien, zusammen mit den übrigen Zutaten im Mixer zerkleinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Minutenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen - jeweils mit Basilikum belegen.
3. Anschließend fest zu kleinen Rouladen aufrollen, mit Schwarzwälder Schinken umwickeln und in Olivenöl ringsherum scharf anbraten - mit Weißwein ablöschen.
4. In der Zwischenzeit Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.
5. Die fertigen Nudeln mit Spargelpesto und Involtini auf vorgewärmten Tellern anrichten.

