



Reisnudeln mit kandierte Tomaten, Basilikum-Pesto und Champignons in weißer Balsamico Sauce

Zubereitung

1. Die geschälten Tomaten aus dem Saft nehmen und halbieren. Mit Meersalz und Puderzucker bestreuen und auf Backpapier im Ofen bei 100°C 30 Minuten antrocknen.
2. Die Pinienkerne leicht in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
3. Den Basilikum, die Petersilie, den Knoblauch und die Pinienkerne grob hacken und mit dem frisch geriebenen Parmesan und dem Olivenöl mixen.
4. Die Reisnudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.
5. In der Zwischenzeit die in Scheiben geschnittenen Champignons in Olivenöl kurz anschwitzen, mit dem Condimento Bianco ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles kurz einkochen lassen und dann Sahne und Crème Fraîche zugeben.
6. Die Reisnudeln ebenfalls zugeben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Nun alles auf Tellern anrichten und mit dem Pesto, den kandierte Tomaten und ihrem Saft garnieren.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Glas Geschälte Tomaten in Tomatensaft
- 250 g Tricolore, Reis hell
- etwas Atlantik Meersalz, fein
- 100 ml Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- 100 ml Gemüsebrühe classic
- 50 ml Condimento Bianco

Weitere Zutaten

- 1 EL Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Blattpetersilie
- 1 EL Parmesan
- 300 g Champignons
- 100 ml Sahne
- 150 g Crème Fraîche
- Pfeffer