

Die Schweizer sagen Rande, die Deutschen Rote Beete.  
Die Maremmani sagen Rapa rossa, korrekt italienisch  
heisst sie Barbabietola. Alle meinen die supergesunde  
Knolle, die so vielfältig verarbeitet werden kann.

## Il pesto rosso Der rote Pesto

Zutaten für ca. 12 Personen

**1 rohe Rande, ca. 250 g**

**3 EL Olivenöl**

**2 guten Prisen Salz**

**150 g gekochte Randenscheiben**

**1 Zehe Knoblauch, 150 g Olivenöl**

**40 g Parmesan gerieben**

**60 g Pecorino Romano gerieben**

**evtl. ca. 30 g Olivenöl, schwarzer Pfeffer,**

**evtl. Peperoncino, Salz**

Backofen vorheizen auf 200 Grad.

schälen, in Scheiben von gut 0,5 cm schneiden  
ein Backblech mit Papier auslegen, die Scheiben mit  
und

einstreichen (von Hand oder mit Pinsel).

Backofen auf 180 Grad stellen, die Randenscheiben ca. 40 Minuten  
backen, bis sie knapp gar sind. Auskühlen lassen.

### Pesto herstellen

Randen, Knoblauch und Olivenöl zusammen mixen.

Der Brei darf eher grob sein.

### Fertigstellen

Alles dazugeben und mischen.

Je nach Salzgehalt des Käses noch etwas nachsalzen.

Eventuell noch Olivenöl dazugeben.

### Nudeln kochen

Die gekochten Nudeln zurück in den Topf, mit etwas Olivenöl mischen und  
den Pesto direkt darunterziehen. Den Rest in ein Schraubglas füllen, mit Olivenöl  
bedecken und im Kühlschrank aufbewahren oder verschenken!

### Abgekürztes Verfahren zur Zubereitung des Pesto

Sie kaufen schon gekochte, ganze Randen und schälen diese. Die im Backofen  
geschmorten sind jedoch unvergleichlich viel besser im Geschmack!

**Podere Riparbella**

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



### VERONICAS TIPP

Backen Sie eine grössere Menge an Scheiben  
und machen Sie eine Piccata damit  
oder zerkleinern Sie sie zu einem köstlichen  
Salat.

Falls Sie auf dem Markt ganz frische Knollen  
noch mit deren Grün finden, dann  
greifen Sie zu. Stängel und Blätter können  
wie Mangold gekocht werden und  
schmecken vorzüglich.