

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.