



RIGIS BLÜTENNUDELN MIT ROSENPESTO

ZUTATEN für 1 Glas Rosenpesto (ca. 3–4 Portionen)

2 Handvoll (ca. 20 g) duftende Rosenblüten, ungespritzt
30 g Mandeln blanchiert (alternativ Pinienkerne)
50 ml Olivenöl
30 g Parmesan
10 Basilikumblätter
2 EL (Rosen-)Balsamico-Essig
1 Msp. Salz, 1 EL Zitronensaft



Pro Portion:
100–150 g Rigis Blütennudeln

ZUBEREITUNG ROSENPESTO

- Die Hälfte der Rosenblüten in feine Streifen schneiden.
- Mandeln, Öl, Parmesan, Basilikum, Essig, Gewürze und restliche Rosenblüten im Food-Processor zerkleinern.
- Geschnittene Rosenblüten untermengen und in ein verschließbares Glas füllen.

TIPP

Das Rosenpesto kann einige Tage im Kühlschrank aufgehoben werden. Da es nicht pasteurisiert bzw. in Unmengen Olivenöl „ertränkt“ ist, ist es nur begrenzt haltbar.

ZUBEREITUNG BLÜTENNUDELN MIT ROSENPESTO

Rigis Blütennudeln 9 Minuten in leicht kochendem Wasser garen und mit dem Rosenpesto vermengen. Mit Rosenblüten, Basilikumblättern und etwas Parmesan servieren.

SELBST GEMACHTE ROSENNUDELN

ZUTATEN

150 g Mehl Type 405 oder 550
150 g Hartweizengrieß
5–10 g getrocknete und fein gemahlene Duftrosenblüten
6 EL Rosensirup + Wasser (gesamt ca. 150 ml Flüssigkeit)
ev. rote Lebensmittelfarbe oder Rote-Beete-Pulver zum Färben

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut verkneten und den Teig in Folie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in rund 5–10 mm breite Streifen schneiden oder mit einer Pastamaschine Blüten formen und lufttrocknen lassen. Die Kochzeit von frischen Nudeln beträgt etwa 3–5 Minuten.



facebook.com/sugarandrose www.sugarandrose.com instagram.com/sugarandrosen