



Rezepte

Feine Pasta-Rezepte

aus der BÜRGER Cucina Italiana

Ravioli Formaggio in Zitronen-Butter-Sauce

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Ravioli Formaggio
etwas	Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
40 g	Butter
40 g	Mehl
12 ml	Sahne
etwas	Muskatnuß
500 ml	kalte Milch
	Saft zweier Zitronen
3 EL	Olivenöl
	Basilikum
10	Cocktailtomaten

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erwärmen und das Mehl zügig einrühren. Mit der Milch auffüllen und mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Sahne zugeben und leicht köcheln lassen. Den Zitronensaft und das Olivenöl vermischen und in die Sauce geben.

Hitze zurücknehmen, Ravioli unterheben und kurz ziehen lassen.

Ravioli auf Tellern anrichten und mit grob zerkleinertem Basilikum sowie je einer leicht angebratenen Cocktailtomate garnieren.





Tortellini Pomodoro-Mozzarella mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortellini Pomodoro-Mozzarella
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
ca. 400 g	getrocknete Tomaten
4	kleine Knoblauchzehen
	Parmesan nach Belieben
etwas	Oliveöl

Zubereitung

Die Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin den kleingeschnittenen Knoblauch andünsten. Die getrockneten Tomaten in kleine Stückchen schneiden, in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach etwa 2 Minuten die Tortellini unterheben, kurz durchschwenken und mit Parmesan-
spänen garniert auf Tellern servieren.

Tipp: Frische Kräuter eignen sich hervorragend als zusätzliche Garnitur!



Tortelloni Ricotta-Spinaci mit Pinienkernen

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortelloni Ricotta-Spinaci
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
ca. 150 g	Pinienkerne
5	Schalotten
300 g	getrocknete Tomaten
etwas	Olivenöl
450 g	Cremé fraîche
10	Blätter Basilikum als Garnitur

Zubereitung

Die Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne in etwas Olivenöl anrösten. Schalotten und Tomaten kleinschneiden und hinzugeben. Nach etwa 1 Minute Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tortelloni unterheben.

Auf Tellern anrichten und mit einem Blatt Basilikum garnieren.





Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci neapolitanischer Art

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
320 ml	Gemüsebrühe
etwas	Tomatenmark
550 g	Tomatenwürfel
1	kleine Knoblauchzehe
300 ml	Sahne
3	Zwiebeln
etwas	Oregano
etwas	Olivenöl
	je nach Belieben geriebenen Parmesan
1 Prise	Zucker

Zubereitung

Die Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

Den Knoblauch und die Zwiebeln würfeln und in einem Topf in etwas Olivenöl andünsten. Das Tomatenmark sowie die Tomatenwürfel hinzufügen. Mit Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen, dann leicht köcheln lassen. Mit Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortellini unterheben und mit Parmesankäse bestreut servieren.



Tortelloni Ricotta-Spinaci mit gedämpften Radicchiostreifen

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortelloni Ricotta-Spinaci
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas	Ölivenöl
2	kleine Köpfe Radicciosalat
3	kleine Bund Lauchzwiebeln
5 EL	hellen Balsamico-Essig
1 Prise	Zucker
2	Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Tortelloni zugeben, kurz durchschwenken und den Herd abschalten.

Den zuvor gewaschenen und in Streifen geschnittenen Radicchio sowie die Lauchzwiebeln in die Pfanne geben. Mit dem Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und rasch servieren.

Tipp: Dazu ein leicht geröstetes Ciabatta reichen!





Tortellini Pomodoro-Mozzarella in kühler Joghurtsoße

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortellini Pomodoro-Mozzarella
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
600 g	Naturjoghurt
3	Bund Basilikum
etwas	Olivenöl
300 g	Cocktailtomaten
	Saft zweier Zitronen
1 Prise	Zucker
	nach Belieben etwas Chili und Knoblauch

Zubereitung

Die Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten und kaltstellen.

Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl glattrühren. Etwas Chili und Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie etwas Zitronensaft abrunden. Die Basilikumblätter grob zerkleinern und unter den Joghurt heben.

Die Tortellini untermischen und mindestens 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Auf Tellern anrichten und mit Cocktailtomaten garnieren.



Milanese Gnocchi-Gemüse-Pfanne

Zutaten (für 10 Portionen)

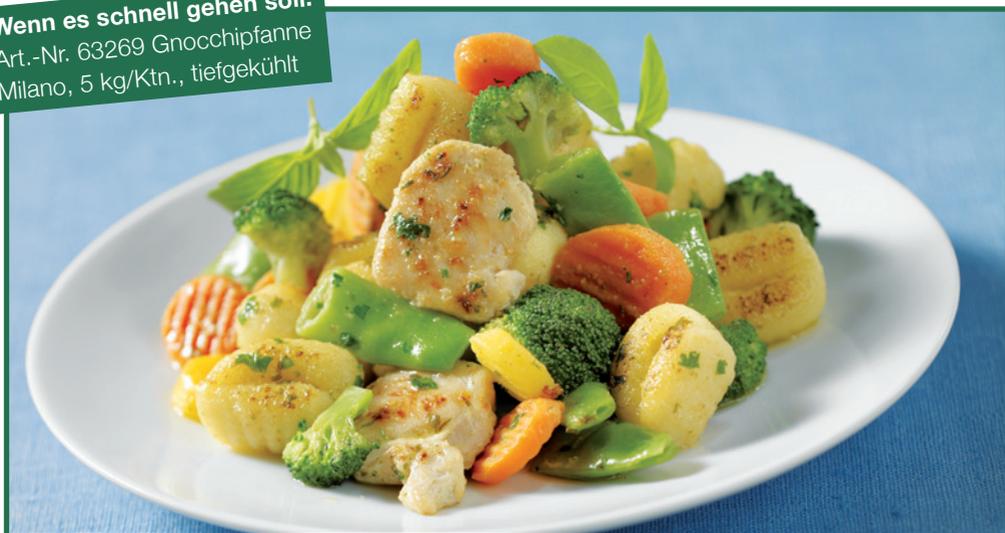
2,5 kg	BÜRGER Gnocchi „all'Italiana“ grob Meersalz grob gestoßener schwarzer Pfeffer
75 g	Pinienkerne
etwas	Olivenöl oder Sonnenblumenöl
250 g	Blumenkohlröschen, gegart
250 g	Broccoliröschen, gegart
250 g	Möhren
1 Schuß	Sahne
2 Bund	Blattpetersilie

Zubereitung

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi unter mehrmaligem Wenden darin goldgelb anbraten. Das vorgegarte Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne angießen und kurz aufköcheln lassen.

Gemüse und Gnocchi auf Tellern anrichten, die grob gehackte Blattpetersilie darübergeben und sofort servieren.

Wenn es schnell gehen soll:
Art.-Nr. 63269 Gnocchipfanne
Milano, 5 kg/Ktn., tiefgekühlt





Mezzalune Ricotta-Spinaci mit Frühlingszwiebeln

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Mezzalune Ricotta-Spinaci
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	große Bund Frühlingszwiebeln
etwas	Olivener Öl
5	Schalotten
1	Prise Zucker
500 ml	Sahne
	nach belieben geriebenen Parmesan oder Pecorino

Zubereitung

Die Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

Schalotten würfeln, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln stückeln und beides in einer Pfanne in etwas Olivenöl leicht anbraten. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und beiseite stellen.

Die Mezzalune mit in die Pfanne geben und mit der Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugeben und kurz einköcheln lassen. Die grünen Frühlingszwiebelringe kurz vor dem Servieren unterheben.

Auf Tellern anrichten und mit etwas geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.



Tortelloni Tricolore Formaggio mit grüner und gelber Zucchini

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Tortelloni Tricolore Formaggio
3	mittelgroße gelbe Zucchini
3	mittelgroße grüne Zucchini
2	große Zwiebeln
etwas	Olivenöl
etwas	Thymian
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.

Den Thymian hacken und bei mäßiger Hitze mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Die Zucchini in feine Streifen hobeln, die Zwiebeln würfeln und zugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald das Gemüse den richtigen Biss hat, die Tortelloni unterheben und sofort auf Tellern anrichten.

Tipp: Für eine saßigere Konsistenz etwas Sahne oder Frischkäse untermischen.





Cannelloni al forno

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Cannelloni Carne di Manzo
500 g	Mozzarella
450 g	Tomatenwürfel im eigenen Saft (aus der Dose)
etwas	Butter
3	kleine Zwiebeln
375 g	Champignons
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Basilikum als Garnitur

Zubereitung

Die Zwiebeln würfeln. Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas Butter fetten, die Zwiebelwürfel darin verteilen und die Cannelloni einsetzen.

In einer Schüssel die Tomatenwürfel mit den Champignonscheiben vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über die Cannelloni geben, Mozzarella darüberreiben und bei 220 °C goldgelb überbacken.

Nach dem Backen mit Basilikum garnieren und sofort servieren.



Gnocchi an süßem Marillenschaum

Zutaten (für 10 Portionen)

2,5 kg	BÜRGER Gnocchi „all'Italiana“
2,5 l	Milch
etwas	Zimt
500 g	Sahnejoghurt, natur
400 g	Marillenkönfitüre
etwas	Zucker
500 ml	Sahne
	etwas Pflanzenöl und Butter zum Anbraten
10	Minzeblätter als Garnitur

Zubereitung

Etwas Zucker in die Milch geben, verrühren und die Gnocchi darin ziehen lassen.

Joghurt und Sahne vermischen und luftig aufschlagen. Die Marillenkönfitüre einrühren und mit etwas Zimt abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne leicht anbräunen. Die Gnocchi aus der Zuckermilch nehmen, gut abtropfen lassen und in der Butter goldgelb anbraten.

Gnocchi auf Tellern anrichten, mit dem Marillenschaum umgießen und mit einem Minzeblatt garnieren.





**LA
DOLCE
VITA**

**EINE
KULINARISCHE
REISE**

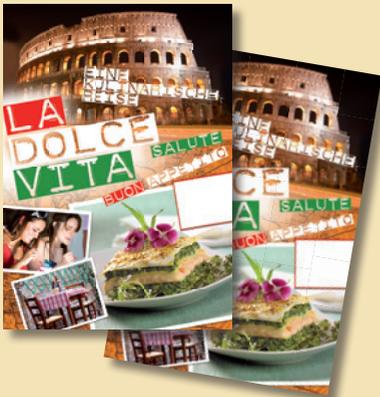
NEHMEN SIE IHRE GÄSTE MIT INS LAND DER FEINSCHMECKER!

Mit unserer italienischen Tischgastaktion
„La Dolce Vita“ verwandeln Sie Ihre Kantine in eine typisch
italienische Trattoria.



Freuen Sie sich auf ansprechende
Poster, Tischeaufsteller, Deckenhänger,
T-Shirts, Speisekarten und köstliche
Rezeptideen.

La Dolce Vita – Buon appetito!





ARTIKELBEZEICHNUNG:	GEWICHT:	VERPACKUNGSEINHEIT:	ART.-NUMMER:
PASTA AL DENTE – GEFÜLLTE TEIGWAREN 			
Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	6 5651
Tortellini Carne di Manzo	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	6 5650
Tortellini Tricolore Carne di Manzo	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	6 5648
Ravioli Carne di Manzo	ca. 10 g	5 kg/Ktn.	8 5576
Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	6 5651
Tortellini Formaggio	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	6 5652
Ravioli Formaggio 	ca. 10 g	5 kg/Ktn.	6 5577
Tortellini Pomodoro Mozzarella	ca. 5 g	5 kg/Ktn.	7 5654
Tortelloni Ricotta-Spinaci	ca. 10 g	5 kg/Ktn.	6 5641
Mezzalune Formaggio-Basilico	ca. 12 g	5 kg/Ktn.	6 8080
Mezzalune Ricotta-Spinaci	ca. 12 g	5 kg/Ktn.	7 5813
Ravioli Funghi	ca. 10 g	5 kg/Ktn.	6 5569
Saccottini Ricotta-Spinaci	ca. 4,5 g	5 kg/Ktn.	6 5777
PASTA PRONTO – GEFÜLLTE TEIGWAREN 			
Tortelloni Tricolore Formaggio	ca. 12 g	5 kg/Ktn.	6 5687
PASTA PRONTO – SAISONWARE			
Mezzalune Zucca	ca. 13 g	5 kg/Ktn.	6 8082
Mezzalune Asparagi	ca. 14 g	5 kg/Ktn.	6 8083
GNOCCHI			
Gnocchi „All' Italiana“	ca. 8,5 g	5 kg/Ktn.	7 3535
PASTARIEGEL			
Pastariegel	100 g	50 Stk./Ktn.	6 5557
CANNELLONI			
Cannelloni mit Fleischfüllung	ca. 40 g	4 kg/Ktn. 8 kg/Ktn.	6 5560 8 5560
Cannelloni Carne di Manzo	ca. 40 g	4 kg/Ktn.	6 8071
Cannelloni Ricotta-Spinaci	ca. 40 g	4 kg/Ktn.	6 5975
Cannelloni Pomodoro	ca. 40 g	4 kg/Ktn.	6 5969
LASAGNE			
Lasagne Bolognese	250 g	24 Port./Ktn.	6 5601
Lasagne Bolognese Spezial		2 x 1/2 GN/Ktn.	8 5605
Gemüse-Lasagne	250 g	24 Port./Ktn.	6 5609
Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	330 g	2 x 1/1 GN/Ktn.*	6 5617
Lasagne „Primavera“	330 g	2 x 1/1 GN/Ktn.*	6 5620
Gemüse-Lasagne	330 g	2 x 1/1 GN/Ktn.*	6 5618
Lachs-Lasagne mit Blattspinat	330 g	2 x 1/1 GN/Ktn.*	6 5619



Unsere Empfehlung:
BÜRGER Tortelloni Tricolore Formaggio

