



Lotao Zen Reis-Pasta an Heirloom-Tomaten

Nach monatelanger Feinarbeit hat Lotao eine Pasta auf Basis von erlesenem Bio-Reis kreiert, die nicht nur unbeschwertes Nudelvergnügen für all diejenigen ermöglicht, die Ei- und Weizenprodukten abgeschworen haben: Lotao Zen, die erste Pasta, die aus 100 Prozent Parboiled Reis besteht, bietet auch Nicht-Veganern und Allround-Gourmets ein spannendes Nudel-Erlebnis. Lotao Zen erlangt eine perfekte al dente-Qualität und gleicht in Geschmack und Konsistenz traditioneller Pasta.

Bei Lotao Zen glutenfreier Pasta wird der Reis nicht mit dem weitaus günstigeren Maismehl vermischt. Denn dieses hat einen stärkeren Eigengeschmack und die Verwendung von mehreren Getreidesorten würde den Einsatz von Bindemitteln notwendig machen. Da für Lotao Zen nur hochwertiger Parboiled Reis und Wasser verwendet werden, können die Nudeln nicht verkleben oder verkochen. Durch den Parboiled Reis enthält die neue Reis-Pasta auch einen sehr hohen Anteil an Nährstoffen und Vitaminen.

Für alle, die Lotao Zen Reis-Pasta gerne einmal ausprobieren möchten, haben wir an dieser Stelle einen tollen Rezept-Tipp:

Lotao Zen Penne Rigate an Heirloom-Tomaten

Zutaten:

250 g Lotao Zen Penne Rigate

200 g Heirloom Tomaten (<http://blog.tomatenundanderes.eu/archives/1161-Alte-Tomatensorten-Heirloom.html>)

80 g rote Zwiebeln

20 g Rucola

1 Tl Extra Virgin Olivenöl

Basilikum, Salz, schwarzen Pfeffer

Optional: 20 Shrimps-Schwänze und Parmesan

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die gehackten Zwiebeln in der Hälfte des Olivenöl andünsten, bis sie glasig sind. (Optional: Nicht-Veganer geben nun die der Länge nach geschnittenen Shrimps-Schwänze dazu und lassen die Mischung 2 Minuten kochen). Die in zwei Hälften geteilten Tomaten dazu geben und bei mittlerer Hitze drei weitere Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kleingezupfte Basilikumblätter hinzugeben, von der Kochstelle nehmen und warmhalten.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Lotao Zen Penne Rigate in das kochende Wasser geben und 10-12 Minuten kochen (al dente). Gut abtropfen lassen, vorsichtig mit dem restlichen Öl unter die Sauce mischen und einige Blätter des zarten Rucola hinzugeben.

Warm servieren, mit frischem schwarzen Pfeffer und den übrigen Rucola-Blättern und optional mit Parmesan anrichten.

Für Veganer, die nicht auf Parmesan verzichten möchten: 100 g Mandeln oder Pinienkerne ohne

Haut in einer Pfanne anrösten und anschließend mit einem Mixer oder Möser zerkleinern. 25 g Hefeflocken und 15 g Semmelbrösel hinzugeben. Mit einem TL Salz und zwei Messerspitzen weißem Pfeffer würzen, noch einmal in den Mixer und schon ist der vegane Parmesan fertig zum Streuen.

Rezept-Tipp aus: <http://www.risolier.com/2015/11/lotao-zen-reis-pasta-an-heirloom-tomaten/>