

Tagliatelle mit Pesto



Zutaten für 4 Personen:

400 g. Tagliatelle

Salz

40 g Walnüsse

1 frische Knolle Knoblauch

2 Bund Basilikum mit Stielen

50 g Parmesan

200 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Chilipulver

Cocktailtomaten

Rucola

Gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser garen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, nicht zu dunkel, sonst werden die Walnüsse bitter. Äußere Haut vom frischen Knoblauch abziehen und vierteln.

Basilikum, Walnüsse, Knoblauch und Parmesan mit Olivenöl in einem Mixer so lange mixen, bis eine cremige, nicht zu feine Konsistenz entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Tagliatelle in einem Sieb abtropfen lassen und in eine warme Pfanne geben. Mindestens 3 EL des Pestos dazugeben und umrühren.

Cocktailtomaten halbieren und Rucola in Fingerlange Stücke schneiden. Unter die Pestonudeln heben und mit gehobeltem Parmesan garnieren.