

Tagliatelle mit Haselnuss-Pesto und Rucola

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Nudeln

250 g Tagliatelle
100 g Rucola

Für das Pesto

1 Bund Basilikum
70 g Haselnüsse
1 Esslöffel Haselnussöl
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Standmixer

Schnürchen.

- 1 -

Für die Nudeln reichlich Salzwasser aufkochen und Tagliatelle nach Packungsanweisung garen.

- 2 -

Für das Pesto Backofen auf 180 °C vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen, 5 Minuten im heißen Ofen rösten und kurz auskühlen lassen. Nüsse in den Händen gegeneinander reiben, um die Schale zu lösen. Eine Handvoll Haselnüsse beiseitelegen.

- 3 -

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Knoblauchzehe schälen. Parmesan reiben und die Hälfte beiseitelegen. Restliche Haselnüsse zusammen mit übrigen Zutaten im Standmixer cremig pürieren.

- 4 -

Pasta abgießen und noch heiß mit Pesto und Rucola vermengen. Mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Restliche Haselnüsse grob hacken und zusammen mit Parmesan über die Nudeln streuen.

Nach Feierabend noch aufwändig kochen? Das hast du nicht nötig. Denn heute heißt es einfach: Ran, an die Nudel! Und damit dir beim Aufdrehen der geschmeidigen Tagliatelle nicht laangweilig wird, gibt's mal kein klassisches Pesto in Rot oder Grün dazu, sondern eins aus gerösteten Haselnüssen. Dazu noch eine Handvoll knackige Rucola und dein Pasta-Abend läuft wie am