

Zweierlei Tagliatelle mit Rucola-Pesto und Garnelen



Zutaten für drei Personen:

180 g helle und grüne Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

15-20 Stück kleinere Garnelen
(TK, Easy Peel)

1 EL Olivenöl

Rucola-Pesto:

100 g Rucola

30 g Pinienkerne

1 kleine Knoblauchzehe

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

4-5 EL Olivenöl

2-3 EL frisch geriebener
Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker bzw. Stabmixer

1. TK Garnelen schonend auftauen, schälen, Darmreste entfernen, waschen und gut mit Küchentüchern trocknen.

2. Rucola-Pesto vorbereiten.

3. Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift kochen. Garprobe machen. Etwa eine Tasse von dem Nudelwasser zurückbehalten.

4. Die vorbereiteten Garnelen in einer beschichteten Pfanne kurz braten, sie sollen gerade durch sein.

5. Tiefe Teller vorwärmen, Nudeln darin portionieren,

2-3 EL Pesto darauf verteilen, die gebratenen Garnelen darauf anrichten.

Rucola-Pesto:

1. Harte Stängel beim Rucola abschneiden. Rucola-Salat waschen und anschließend gut trocken schleudern.

2. Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett rösten.

3. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

4. Alles in den Mixbecher geben, salzen, pfeffern.

5. 4-5 EL bestes Olivenöl dazu geben und gut mixen.

6. Falls das Pesto nicht

flüssig genug ist, noch einen EL Olivenöl zugeben.

7. Parmesan frisch reiben und zugeben, nochmals durchmischen.

Hinweise:

Falls gewünscht kann man das Pesto noch mit etwas heißem Nudelwasser verdünnen.

Das Ganze schmeckt auch mit Basilikum-Pesto.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 3-4 h, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Garnelen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.11.2024