AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	international

TAGLIATELLE MIT RUCOLA-PESTO



Rezept: Miele Rezept. In: Tages-Anzeiger, 23. 10. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Italiener:innen machen Pesto mit Basilikum. International wird der Begriff Pesto (pestare = zerstampfen) etwas freier verstanden: Hier wird Basilikum durch Rucola ersetzt. Dieser reiche Pesto schmeckt besonders, wenn die Zutaten nur grob püriert werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Tagliatelle	60 g	Mandeln, geschälte
50 g	Rucola	1.5 dl	Olivenöl
1 Bd	Petersilie	1.5 dl	Gemüsefonds
1 Zehe	Knoblauch	2 EL	Kapern
100 g	Getrocknete Tomaten, in Öl eingelegte	40 g	Parmesan
100 g	Grüne Oliven, entsteinte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rucola und Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten abtropfen lassen und auch grob schneiden. Mandeln grob hacken. Zusammen mit Olivenöl und Gemüsefond in einem Mixbecher geben und grob pürieren.
2. Ganze Kapern und fein geriebenen Parmesan dazugeben. Alles zusammenmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Pasta abtropfen lassen, Pesto zugeben und 2-3 Min. durchziehen lassen. So nehmen die Tagliatelle die Sauce gut auf. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

TIPP: Ganze Mandeln durch Mandelscheiben ersetzen, Gemüsefonds durch preisgünstigeren Gemüsebouillon. Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.