| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 25 Min. | Sommer | Italien |

# TAGLIATELLE MIT BAUMNUSS-RICOTTA-PESTO



Rezept: www.kitchenstories.com, 4. 5. 2018 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das vegetarische Nudelgericht hat ein ausgewogenes Verhältnis von Kohlenhydraten, Eiweiss und Fett. Gesund und sehr bekömmlich!

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 400 g | Tagliatelle | 2 Zehe | Knoblauch |
| 150 g | Baumüsse | 30 g | Tomatenmark |
| 300 g | Ricottakäse | 2 Pr | Muskatnuss, gemahlener |
| 50 g | Basilikum | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Mit dem Pürierstab Baumnüsse, Ricottakäse, Basilikum, Knoblauch und Tomatenmark zu einer feinen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen. Pasta abtropfen und im Topf mit dem Walnuss-Ricotta-Pesto vermischen.

TIPP: Pasta nur knapp abtropfen lassen, so bleibt das Gericht schön saftig.