

Tagliatelle, Basilikum-Pesto, Spargel, Cherry-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
1,5 EL Olivenöl	Butter	1 Prise Salz

Für das Basilikum-Pesto:

1 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	100 ml Olivenöl
2 TL grobes Meersalz		

Für den grünen Spargel:

10 grüne Spargelstangen	8 Cherry-Tomaten	Eiswasser
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	20 g Pinienkerne	50 g Parmesan
------------------------------	------------------	---------------

Für die Tagliatelle:

Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und Salz vermengen und gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine walzen und auf die gewünschte Stärke bringen. Wasser in einem Topf zum kochen bringen und salzen. Die Tagliatelle für 3-4 Minuten in das kochende Wasser geben bis diese al dente sind. Die fertigen Nudeln abschütten und in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und zusammen mit Basilikum, Petersilie und Meersalz in einen Mixer geben und die Zutaten fein zerkleinern. Nach und nach Olivenöl zugießen und die abgekühlten Pinienkerne zugeben. Parmesan reiben. Die Masse gut durchmixen und Parmesan zugeben.

Für den grünen Spargel:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Grünen Spargel am Ende schälen und im Topf blanchieren. Danach ins Eiswasser gebe. Den Spargel bei mittlerer Hitze für einige Minuten in einer Pfanne mit Öl braten.

Die Cherry-Tomaten halbieren und kurz vor dem Anrichten mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta, Spargel und Tomaten in der Pfanne durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Zitrone auspressen und den Saft über der Pasta verteilen. Parmesan reiben und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett von allen Seiten rösten. Beides über der Pasta verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

René Lehmann am 02. August 2018