

Tagliatelle mit Rucola und Crème-fraîche

Für 2 Personen

150 g helle Tagliatelle	75 g Rucola	1 Rispe Cocktailtomaten
1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	50 g Pinienkerne
1 Stück Parmesan	125 g Crème-fraîche	125 g Naturjoghurt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Tagliatelle in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Parmesan reiben, die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Crème-fraîche in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle abtropfen lassen und wieder in den Topf geben. Die Zitronen-Crème-fraîche in den Nudeltopf geben und das Ganze mit den Tomaten, dem Rucola, den Pinienkernen und dem Parmesan vermengen. Die Tagliatelle auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Stier am 28. Oktober 2010