

Tagliatelle mit Brunnenkresse-Pesto und Tomaten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
Salz	evtl. Wasser	

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	3 EL Walnüsse	40 g Pecorino
100 g Brunnenkresse	4 getrocknete Tomaten	100 ml Olivenöl
Chiliflocken	1 TL Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Tomaten:

100 g Kirschtomaten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
Meersalz		

Aus dem Mehl, den Eiern, etwas Salz sowie dem Olivenöl einen Nudelteig herstellen und je nach Konsistenz mit Wasser geschmeidig machen. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für das Pesto den Pecorino reiben, die Brunnenkresse mit einer Schere vom Saatboden schneiden und etwas für die Garnitur behalten.

Die getrockneten Tomaten kleinschneiden.

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben, gut durchmischen, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Butter und den Knoblauch im Ganzen in einer Pfanne erhitzen, die Tomaten hinzugeben und etwa fünf Minuten schmoren; danach zur Seite stellen und mit Meersalz würzen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals durchkneten und mit der Nudelmaschine Tagliatelle herstellen.

Die Nudeln in kochendem Wasser kurz ziehen lassen, abgießen, mit dem Pesto vermengen und etwa zwei Minuten ziehen lassen.

Die Pasta mit den Tomaten auf Tellern anrichten und mit etwas Pecorino und etwas Kresse garnieren.

Karin Haugeneder am 02. März 2015