

Tagliatelle, Mandel-Rosenkohl-Pesto, Ziegenkäse-Talern

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizenmehl 1 TL Olivenöl 1 TL Salz

Mehl

Für das Pesto:

300 g Rosenkohl 1 Zitrone 1 Knoblauchzehe
100 g Mandelkerne 50 g Parmesan 25 g frischer Basilikum
70 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

100 g Ziegenfrischkäse-Taler 1 TL brauner Zucker

Für die Garnierung:

10 g Mandeln 10 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.

Das Mehl mit Salz mischen, eine Mulde formen und 90 ml Wasser sowie Öl in die Mulde gießen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Teigfladen aufrollen und mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Tagliatelle-Streifen schneiden.

Tagliatelle für 3 Minuten im Salzwasser garen.

Für das Pesto:

Rosenkohl waschen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk einschneiden. Knoblauchzehe abziehen. Beides auf ein Backblech geben, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Währenddessen Mandelkerne in einer heißen Pfanne anrösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Rosenkohl aus dem Ofen holen und 2-3 Rosenkohlköpfe für die Garnierung beiseitelegen. In einem Mixer Parmesan, Mandeln, restliches Olivenöl, Basilikumblätter, Zitronensaft, Rosenkohl und Knoblauchzehen pürieren.

Nach Bedarf mit etwas Wasser oder Öl die Konsistenz cremiger machen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle mit dem Pesto und ggf. etwas Pastawasser mischen.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenfrischkäsetaler mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und kurz flambieren, bis eine Karamellkruste entsteht.

Für die Garnierung:

Parmesan reiben. Parmesan, Mandeln und Rosenkohl (s.o.) als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Birte Pehka am 13. Dezember 2021