

Tagliatelle mit Garnelen, Mango und Walnüssen

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

400 g Mehl	Mehl	4 Eier
10 Walnusskerne	1 Prise feines Salz	Salz

Für die Beilagen:

4 Riesengarnelen	1 Mango	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	1 Zitrone	Mehl, Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Für die Tagliatelle:

Die Walnüsse kleinhacken. Mehl, Eier, Salz und 4 klein gehackte Walnüsse vermengen und durch die Nudelmaschine drehen. Aus dem Teig Tagliatelle schneiden. Tagliatelle kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen.

Für die Beilagen:

Etwas von dem Nudelwasser in eine Pfanne geben und mit Mehl andicken.

Mango schälen und klein würfeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Walnüsse und Mango in die Pfanne geben. Nudeln ebenfalls dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Garnelen mit Knoblauch und Rosmarin kurz in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten. Mit Salz würzen.

Die Tagliatelle mit Garnelen, Mango und Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 27. Juli 2017