

# Tagliatelle mit Flusskrebse, Kirschtomaten, Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Tagliatelle:

3 Eier	200 g Hartweizenmehl	rimacinata
100 g Mehl, 00	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	2 Prisen Salz

### Für die Flusskrebse:

100 g vorgeg. Flusskrebsefleisch	10 Kirschtomaten	8 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen	1 Limette, Saft	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Wassermintze-Pesto:

75 g Wassermintze	30 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 TL Pinienkerne	1 TL Honig
60 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

30 g Parmesan	2 Zweige Basilikum	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
---------------	--------------------	-------------------------------

### Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Semola, Eiern und Öl zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu Tagliatelle weiterverarbeiten.

Nudeln in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten al dente kochen.

### Für die Flusskrebse:

Flusskrebse in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Knoblauch abziehen und in Scheiben mit dazugeben. Oliven halbieren und mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten halbieren und auch in die Pfanne geben.

Alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Wassermintze-Pesto:

Blätter von der Minze abzupfen und grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Minze mit den Pinienkernen, grob gehacktem Parmesan, abgezogenem Knoblauch und Olivenöl in den Multizerkleinerer geben und mixen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Honig würzen und alles nochmals weiter zu einer Paste pürieren.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und mit Chiliflocken über Pasta streuen.

Basilikumblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Anna Alexander-Eichler am 06. August 2024