

REZEPT FÜR

Tagliatelle alla Genovese



Bon appétit!



4

Portionen



15 Min.

Arbeitszeit



25 Min.

Gesamtzeit

ZUTATEN

500 g Tagliatelle

50 g Pinienkerne

Salz & Pfeffer

4 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

2 Bund frischer Basilikum

70 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Lust auf eine kleine kulinarische Reise nach Italien? Geht auch ganz schnell und wird garantiert enorm lecker! Heute kommen nämlich Tagliatelle alla Genovese auf den Tisch. Alles, was Du dazu brauchst, sind Tagliatelle, Knoblauch, frischer Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan sowie Salz und Pfeffer. Liegt schon alles auf Deiner Küchenplatte bereit? Parfait, dann lass uns gleich starten!

Für das Pesto alla Genovese brauchst Du zunächst die Pinienkerne. Röste sie in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze und achte darauf, sie immer wieder zu wenden. So werden sie schön gleichmäßig geröstet und brennen nicht an. Sobald sie goldbraun sind und ihren köstlichen Duft verströmen, nimmst Du sie aus der Pfanne und gibst sie in eine Schüssel.

Währenddessen kannst Du schon mal das Basilikum waschen und grob hacken. Dann ist der Knoblauch an der Reihe: schälen, würfeln und zusammen mit den Pinienkernen, den gehackten Basilikumblättern und dem Olivenöl in

den Mörser geben! Jetzt mörserst Du alles schön klein, bis die leckere grüne Paste entsteht. Wenn Du keinen Mörser zur Hand hast, kannst Du die Zutaten auch mit dem Pürierstab zerkleinern. Achte aber darauf, ein hohes Gefäß zu verwenden!

Nach dem Mörsern mischst Du den Parmesan unter das Pesto und schmeckst es mit etwas Salz und Pfeffer ab. Damit das Pesto seinen intensiven Geschmack entfalten kann, lässt Du es am besten kurze Zeit im Kühlschrank ziehen.

In der Zwischenzeit kannst Du die Tagliatelle, wie auf der Packung beschrieben, in Salzwasser kochen. Sind die Nudeln bissfest, nimmst Du sie aus dem Topf und lässt sie abtropfen. Jetzt kannst Du sie auf den Tellern verteilen, das Pesto aus dem Kühlschrank holen und untermischen. Schon hast Du köstliche Tagliatelle alla Genovese vor Dir. Einfach exquisit – le tablier wünscht bon appétit!