



Frische Tagliatelle mit grünem Pesto

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Rucola	150 g
Salz	
Pinienkerne	4 EL
Parmesan	30 g
Olivenöl	150 ml
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Schinkenwürfel	125 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, kleine Pfanne, Sieb, Salatschleuder, Pürierstab

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Rucola waschen und trocken schleudern.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. fettfrei goldbraun rösten.
3. In einem hohen Gefäß Rucola mit 2 EL Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. Abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben.
5. Pfanne erneut erhitzen und Schinkenwürfel darin ca. 3 Min. anbraten. Schinkenwürfel und Pesto in den Topf geben und mit Pasta vermengen. Auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	837 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	39 g