



Frische Tagliatelle mit grünem Pesto



 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Rucola	150 g
Salz	
Pinienkerne	2 EL
Parmesan	30 g
Olivenöl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Katenschinken, gewürfelt	125 g

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. Rucola waschen und trocken schleudern.

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. fettfrei goldbraun rösten.

In einem hohen Gefäß Rucola mit Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. Abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben.

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	693 kcal		
Kohlenhydrate	95 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	26 g	Fette	23 g