



# Frische Tagliatelle mit Grünkohl und krossem Bacon

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
🍲 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Petersilie, frisch	15 g
Knoblauchzehen	1 St.
Parmesan	20 g
Olivöl	25 ml
Grünkohl, frisch	300 g
Schalotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Bacon	200 g
Butter	1 EL
Tagliatelle, frisch	800 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

## Zubereitung

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan grob hacken. In einem hohen Gefäß zusammen mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren und zum Durchziehen beiseitestellen.
2. Grünkohl waschen, grobe Rippen entfernen. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und quer in feine Halbmonde schneiden.
3. Grünkohl-Blätter im Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Anschließend mit dem Schaumlöffel entnehmen, unter kaltem Wasser abspülen und im Sieb abtropfen lassen. Salzwasser erneut zugedeckt aufkochen und ca. 100 ml Kochwasser abschöpfen.
4. Eine Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe erhitzen, Speckscheiben ca. 3 Min. von beiden Seiten knusprig braun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne nicht säubern.
5. Schalotten und Zucchini in der gleichen Pfanne auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. anbraten. Derweil Grünkohl grob hacken und mit ca. 50 ml Kochwasser und Butter ca. 5 Min. unter Schwenken mitgaren.
6. Inzwischen Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. al dente garen. Zucchini-Grünkohl-Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 2–3 EL Kochwasser unter das Pesto mischen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
7. Tagliatelle in ein Sieb abgießen. Tagliatelle mit Grünkohl, Pesto und Gemüse im Topf vermischen, auf Tellern anrichten und mit krossem Bacon garniert servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1076 kcal
Kohlenhydrate	160 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	32 g