Frische Walnuss-Tagliatelle mit gerösteter Pastinake und Weintrauben-Petersilien-Dressing

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Pastinaken	6 St.
Honig	1 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Walnusskerne	60 g
Zucker	1 TL
Butter	4 EL
Petersilie, frisch	30 g
Weintrauben, hell	400 g
Tagliatelle, frisch	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Pastinaken waschen, schälen, Enden entfernen und Pastinaken längs achteln.

2. In einer Schüssel Pastinaken, Honig, Thymian, 3 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer mischen. Alles auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun rösten. Dabei gelegentlich wenden. Schüssel nicht säubern.

3. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe unter Schwenken fettfrei ca. 2 Min. anbraten. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen.

4. Die Walnüsse mit Zucker bestreuen, kurz schmelzen lassen und Butter zugeben. Wenn die Butter geschmolzen ist, alles in der Schüssel beiseitestellen.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Weintrauben waschen und halbieren. Beides in einer weiteren Schüssel mit 1 EL Olivenöl mischen, leicht salzen und beiseitestellen.

6. Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. Anschließend 1 Tasse Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen.

7. In der großen Schüssel die Tagliatelle mit der Walnussbutter und 2 EL Kochwasser (ca. 20 ml) vermischen und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zur Auflockerung kannst du auch etwas mehr Kochwasser verwenden.

8. Pastinaken aus dem Ofen nehmen. Walnuss-Tagliatelle und Pastinaken auf tiefen Tellern anrichten und mit dem Weintrauben-Petersilien-Dressing servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Weiterverwendung des Kochwassers der Pasta hat in der italienischen Küche eine lange Tradition. Es hat den Vorteil, dass es schon gewürzt ist und durch die Stärke, die die Nudeln abgegeben haben, Saucen leicht bindet.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	962 kcal
Kohlenhydrate	159 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	29 g