



Frische Walnuss-Tagliatelle mit gerösteter Pastinake und Trauben-Petersilien-Topping

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

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

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 geleg. wenden. Schüssel nicht säubern.

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.

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

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

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

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.

Pastinaken aus dem Ofen nehmen. Walnusspasta und Pastinaken auf tiefen Tellern anrichten und mit dem Trauben-Petersilien-Topping servieren.

Guten Appetit!



Tipp: Das Kochwasser der Pasta weiterzuverwenden 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	1043 kcal		
Kohlenhydrate	160 g	Ballaststoff	14 g
Eiweiß	23 g	Fette	37 g