

Tagiatelle mit Zitronenrosenkohl aus dem Ofen und Petersilien–Mandel–Pesto

Zubereitungszeit
 30min

Schwierigkeit
 Einfach



Zutaten

für 2 Portionen

Rosenkohl, frisch	0.5 kg
Tagliatelle, frisch	300 g
Salz	
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Parmesan	20 g
Öl	2 EL
Mandeln, ganz	2 EL
Butter	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Bio Zitronen	1 St.

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 1 EL Zitronensaft, 2 EL Öl und Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
2. Rosenkohl waschen, ggf. unschöne äußere Blätter entfernen und die Strünke dünn abschneiden, sodass die einzelnen Blätter noch zusammenhalten. Die Röschen je nach Größe halbieren oder vierteln und mit der Zitronenmarinade mischen.
3. Röschen auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun rösten. Dabei geleg. wenden. Derweil in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen.
4. Mandeln grob hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Mandeln darin ca. 1 – 2 Min. goldbraun anrösten. Nüsse in einem hohen Gefäß etwas abkühlen lassen. Pfanne auswischen und Parmesan fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken.
5. Kräuter, Käse, Zitronenabrieb und 6 EL Öl zu den Nüssen geben und pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz kannst Du weiteres Öl oder etwas Wasser untermischen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Pasta im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. In der Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. 1 Tasse Kochwasser abschöpfen. Pappardelle in ein Sieb abgießen, zur Buttermischung geben, 2–3 EL Kochwasser hinzufügen und alles intensiv vermischen.
7. Rosenkohl aus dem Ofen nehmen. Pappardelle auf Tellern anrichten und mit Rosenkohl und Petersilien–Mandel–Pesto servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Mit einem Mörser kannst Du das Pesto auch super ohne Pürierstab herstellen. Durch die geringere Wärmeentwicklung behält es sogar sein Aroma besser und bleibt auch länger schön grün.
Nach Belieben kannst Du die Pasta schon in der Pfanne mit dem Pesto mischen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	925 kcal
Kohlenhydrate	141 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	29 g