




Tagliatelle mit Cherrytomaten und Pesto aus Oliven



 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Basilikum, frisch	30 g
Oliven, grün	150 g
Cherrytomaten	250 g
Pinienkerne	2 EL
Parmesan	60 g
Olivenöl	6 EL
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Balsamicoessig, hell	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Basilikum waschen und grobe Stiele entfernen. Oliven abtropfen lassen. Tomaten waschen.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne ca. 3 Min. fettfrei anrösten. In ein hohes Gefäß Parmesan zerbröseln und mit Pinienkernen, Oliven, Basilikum und 4 EL Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. In der Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Cherrytomaten darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Balsamico ablöschen.
4. Tagliatelle im Topf mit Kirschtomaten und Olivenpesto vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken und Tagliatelle mit Cherrytomaten und Pesto aus Oliven auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 697 kcal

Kohlenhydrate 98 g

Eiweiß 22 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 25 g
