



Tagliatelle mit weißen Bohnen, Rucola und Haselnusspesto

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

weiße Bohnen in der Dose	300 g
Knoblauchzehen	1 St.
Schalotten	1 St.
Salz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Haselnusskerne, ganz	4 EL
Rucola	100 g
Olivenöl	3 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz	
Schmand	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Bohnen abgießen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tagliatelle ins siedende Salzwasser geben und ca. 4 Min. garen. Tagliatelle in ein Sieb abgießen und dabei ca. 200 ml vom Nudelwasser auffangen.
3. In einer Pfanne Haselnüsse auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2 Min. goldbraun rösten. Leicht abkühlen lassen und hacken. Rucola waschen, trocken schleudern und ca. 1/3 davon sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel Rucola mit Haselnüssen, 2 EL Olivenöl und einer Messerspitze des gehackten Knoblauchs gut vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In der Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte sowie restlichen Knoblauch darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Bohnen zugeben und ca. 2 Min. mit anbraten.
5. Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz köcheln lassen. Abgetropfte Tagliatelle mit in die Pfanne geben und gut mit den weißen Bohnen vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz mit Nudelwasser aufgießen.
6. Zum Schluss den restlichen Rucola unterheben und sofort mit dem Haselnusspesto servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	753 kcal		
Kohlenhydrate	114 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	24 g	Fette	23 g