

Tagliatelle Verdi mit Kräuter - Vinaigrette

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Pasta (z. B. Tagliatelle verdi)
		Salz
		Je 4 EL Basilikum-, Kerbel- und Petersilienblätter
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Weißweinessig
6	Essl.	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
2	Teel.	Senf
2		Knoblauchzehen
		Bunter Pfeffer (grob gemahlen)
		Zucker
4	Essl.	Parmesan (gehobelt)

Anleitung:

1. Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. 2. Basilikum, Kerbel und Petersilie - bis auf einige Blätter für die Deko - fein hacken. 3. Olivenöl, Zitronensaft, Weißweinessig, Gemüsebrühe und Senf gut verrühren. Knoblauchzehen schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den gehackten Kräutern vermischen. 4. Pasta in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, mit der Kräuter-Vinaigrette vermischen und auf Tellern anrichten. Pfeffer und Parmesan darüber streuen und mit restlichen Kräuterblättchen garnieren.

Pro Person: 445 kcal, 8 g Fett;

Zubereitung: 20 Minuten