

Nudeln in Kuerbiskernpesto mit Garnelen

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELTEIG

200	Gramm	Mehl
2		Eier
1		Eigelb
1	Essl.	Olivenoel
		Salz

GARNELEN

20		Garnelen
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenoel
		Rosmarin
		Thymian
		Salz und Pfeffer
1/4	Ltr.	Kraeftige Bruehe

KUERBISKERNPESTO

125	Gramm	Kuebiskerne
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Senf
1/8	Ltr.	Kuebiskernoel
		Salz und Pfeffer

GETROCKNETE TOMATEN

4		Tomaten
2	Essl.	Olivenoel
		Rosmarin
		Thymian
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Fuer den Nudelteig alle Zutaten miteinander vermengen und glatt kneten. In Folie einschlagen und mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Duenn ausrollen, durch die Nudelmaschine drehen und in kochendem Wasser al dente kochen. Kalt abschrecken.

Tomaten haeuten, vierteln, salzen, pfeffern und mit Olivenoel, fein gehacktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian wuerzen und bei 60 Grad im Backofen bei leicht geoeffneter Ofentuer vier Stunden lang trocknen.

Koerper, Schale und Darm von den Garnelen entfernen und mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian marinieren.

Fuer das Pesto Kuebiskerne in der Kuechenmaschine zerkleinern, Knoblauch, Senf und das Kuebiskernoel in zwei Etappen zugeben und so lange mixen, bis eine feine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die getrockneten Tomaten mit der Bruehe aufkochen, zwei gehaeufte Essloeffel Kuebiskernpesto dazu geben und die Nudeln darin warm schwenken.

Die Garnelen in einer heissen Pfanne kurz anbraten.

Nudeln in Kuerbiskernpesto mit Garnelen

(Fortsetzung)

Anrichten: Nudeln auf die Mitte des Tellers geben und die Garnelen rundherum anlegen. Eventuell mit etwas Kuerbiskernoel betrauefeln.

Getraenk: Franz Huetter empfiehlt einen 2001-er Morillon "Steirische Klassik" vom Weingut Neumeister aus Straden (Suedoststeiermark).