

Tagliolini mit Pinienkernen

Kategorien: Pesto, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Pinienkerne
2	Essl.	Geschaelte Mandeln
5		Ganze Walnuesse
4	Bund	Glatte Petersilie
2		Knoblauchzehen
6-7	Essl.	Olivenoel; ca.
1		Zitrone; die Schale
		Salz und Pfeffer
500	Gramm	Tagliatelle

Anleitung:

Den Knoblauch pellen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blaetter abzupfen.

Die Pfanne erhitzen und darin ohne zusaetzliches Fett zuerst die Pinienkerne roesten bis sie anfangen, leicht braun zu werden, dann die Mandeln und die Walnuesse dazu geben und ca. 2 Minuten mitroesten. Das Nudelwasser aufsetzen und die Tagliatelle al dente garen. Waehrend die Nudeln kochen die Knoblauchzehen grob zerkleinern und mit der Petersilie, der abgeriebenen Zitronenschale und etwa der Haelfte der Kerne, Salz, Pfeffer sowie 3-4 Essloeffel Oel im Mixer puerieren. Die Masse in einer Schale mit dem restlichen Olivenoel und etwa 5 Essloeffel vom Nudelwasser verruehren. Die Nudeln abgiessen, auf Tellern anrichten und die Sauce darueber geben. Mit den restlichen Pinienkernen bestreut servieren.