

Thunfisch-Pesto mit Bandnudeln

Für 2 Personen

250 g Tunfischsteak	250 g Bandnudeln	100 g Pinienkerne
200 ml Olivenöl	100 g Parmesankäse	100 ml Sahne
1 Bund Basilikum	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten. Für das Pesto die Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Das Basilikum zupfen und den Parmesan grob zerteilen. Die Knoblauchzehen abziehen. Die angeschwitzte Zwiebel, den Parmesan, die Pinienkerne, das Basilikum und den Knoblauch in einen Mixer zerkleinern. Anschließend das Olivenöl zugeben und die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und sehr fein zu Tatar verarbeiten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto in etwas Olivenöl anbraten. Das Ganze mit der Sahne auffüllen und zum Schluss mit den Bandnudeln vermengen. Die Nudeln mit dem Pesto auf Tellern verteilen.

Yvonne Theiß am 22. Februar 2010