

Tagliatelle, Rucola-Pesto, Gemüse-Spieß, Parmesan-Chips

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

| | | |
|------------|---------|-----------------------------|
| 300 g Mehl | 3 Eier | 1 $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl |
| 1 TL Salz | Pfeffer | |

Für das Rucola-Pesto:

| | | |
|---------------|------------------|------------------|
| 250 g Rucola | 1 Zitrone | 30 g Pinienkerne |
| 30 g Parmesan | 1 Zehe Knoblauch | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Gemüsespieß:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 8 kleine Champignons | $\frac{1}{2}$ Zucchini | $\frac{1}{2}$ gelbe Paprika |
| 50 g getrocknete Tomate | 1 Zwiebel | 1 Zehe Knoblauch |
| 3 EL Olivenöl | 1 TL Kräuter der Provence | Salz, Pfeffer |

Für die Parmesan-Chips:

| | | |
|----------------|------------------------------|---------------|
| 200 g Parmesan | $\frac{1}{2}$ TL Chilipulver | Salz, Pfeffer |
|----------------|------------------------------|---------------|

Gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für die Tagliatelle Eier trennen. Eigelbe mit Olivenöl verquirlen und mit Mehl und Salz zu einem Teig verrühren. Den hergestellten Nudelteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Teig aufteilen und portionsweise dünn in der Nudelmaschine ausrollen, anschließend in Tagliatelle schneiden. Nudeln für etwa 3 Minuten ins kochende Wasser geben.

Für das Rucola-Pesto Pinienkerne kurz in der Pfanne anrösten. Rucola waschen, Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Rucola, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl pürieren. Zitrone auspressen und das Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Gemüsespieß Champignons putzen, Zucchini und Paprika waschen und von Kernen befreien. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Zucchini und Paprika schneiden. Champignons, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Zucchini und Paprika abwechselnd auf den Spieß stecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Olivenöl, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer verrühren und damit die Spieße bestreichen. Kurz ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum anbraten.

Für die Parmesan-Chips Käse reiben. Jeweils einen gestrichenen TL Parmesan auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und mit dem Löffel zu dünnen Plätzchen drücken. Mit Chilipulver bestäuben und die Chips für 5 Minuten in den Ofen geben.

Tagliatelle mit Rucola-Pesto, Gemüsespieß und Parmesan-Chips auf einem Teller anrichten und servieren.

Sina Nathalie Grafen am 06. April 2016