

# Tagliatelle, Tomaten-Pesto, Spargel, Ofen-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für den Pastateig:**

200 g Semola                      100 g Weizenmehl, 405    2 EL Olivenöl  
Salz

**Für das Pesto:**

200 g getrock. Tomaten    2 Knoblauchzehen            20 g Pinienkerne  
1 Bund Basilikum            2 Zweige Thymian            2 Zweige Oregano  
80 ml Olivenöl                Kampot-Pfeffer                Salz

**Für den Spargel:**

10 St. grüner Spargel        Olivenöl                        Salz

**Für die Kirschtomaten:**

1 Rispe Kirschtomaten       2 EL Olivenöl                 Zucker, Salz

**Für die Pinienkerne:**

2 EL Pinienkerne

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb

**Für den Pastateig:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus 100 ml warmem Wasser, Semola, Olivenöl und einer Prise Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Nach Belieben etwas Mehl beifügen, um den Teig elastischer zu machen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der kurzen Ruhezeit den Teig mit den Händen nachkneten.

Eventuell etwas Mehl beifügen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zunächst dünn ausrollen und anschließend durch einen Tagliatelle-Aufsatz geben. Pasta in Salzwasser 2 Minuten kochen.

**Für das Pesto:**

Basilikum waschen und trockenwedeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und vom Zweig streifen. Alle Zutaten in einen Mixer geben, mit Salz und Kampot-Pfeffer würzen und zu einem Pesto verarbeiten. Pasta zusammen mit dem Pesto in einer Pfanne schwenken.

**Für den Spargel:**

Spargelenden abschneiden und das untere Drittel schälen.

Spargelstangen in Olivenöl in einer Pfanne bissfest braten. Mit Salz würzen.

**Für die Kirschtomaten:**

Kirschtomaten in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Zucker würzen. Tomaten für ca. 20 Minuten im Ofen garen.

**Für die Pinienkerne:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

**Für die Garnitur:**

Zitronenabrieb als Garnitur verwenden.

Monika Bürger am 29. Mai 2024