

Tagliatelle mit grünem Pesto und gebratenen Garnelen

Für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

1 Ei	150 g Eier (Eigelb)	50 ml Olivenöl
300 g Semola	300 g Hartweizengrieß	150 g Mehl

Für das Pesto:

30 g Rucola	5 g Knoblauchzehe	1 Zitrone
5 g Pinienkerne	50 g Parmesan	30 g Basilikum
75 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

5 Riesengarnelen	3 Knoblauchzehen	Öl, Salz, Pfeffer
------------------	------------------	-------------------

Für den Pasta-Teig:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semola, Mehl, das Ei, die Eigelbe, 25 ml Wasser und etwas Öl zu einem Teig vermengen. Teig in eine Nudelmaschine geben und Tagliatelle daraus herstellen.

Für das Pesto:

Zitrone halbieren, auspressen und 10 ml Saft auffangen. Parmesan reiben und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Knoblauch abziehen.

Basilikum und Rucola abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Rucola, Pinienkerne und Öl fein mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen. Garnelen waschen, trockentupfen und mit Knoblauch in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Nudeln setzen.

Das Gericht mit Parmesan garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christof Dell am 24. März 2021