

Tagliatelle mit Garnelen, Zuckerschoten, Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Pastamehl 2 Eier Olivenöl, Salz

Für die Garnelen:

5 Garnelen 1 Limette 1 TL helle Sesamsaat
50 ml Olivenöl Öl Chilisalz, Pfeffer

Für das Gemüse:

14 Zuckerschoten 10 Kirschtomaten 8 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen 50 g gehackte Haselnusskerne 100 ml trockenen Weißwein
1 Bund Basilikum Salz Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Eiern und Öl gut verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Falls der Teig zu feucht ist mit etwas Mehl bestäuben.

Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz hineingeben und Tagliatelle für 1-2 Minuten ins kochende Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausholen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trocken tupfen.

Schale der Limette abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Saft mit Olivenöl, Sesam, Abrieb, Chilisalz und Pfeffer verrühren und Garnelen hinlegen.

Garnelen im neutralen Öl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.

Für das Gemüse:

Kirschtomaten vom Strunk entfernen und halbieren. Zuckerschoten in mundgerechte Stücke schneiden. Oliven halbieren. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Zuckerschoten, Kirschtomaten und Oliven in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch dazu geben und mit Weißwein ablöschen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tagliatelle dazu geben und durchschwenken.

Basilikum und Nüsse dazu geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und Garnelen darauf setzen.

Erich Zwarg am 04. Februar 2020