Tagliatelle pomodorini, Bresaola, Rucola, Pinienkerne

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:		
2 Eier	200 g Pastamehl, Type 00	Salz
Für die Pinienkerne:		
50 g Pinienkerne		
Für die Sauce:		
100 g Bresaola	15 Cherrytomaten	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Stracchino	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer
Für den Rucola:		
50 g Rucola		
Für die Garnitur:		
100 g Parmesan		

Für die Tagliatelle:
Den Teig und die Eier mit einer Gabel vermischen, kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.
Für die Pinienkerne:
Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten.
Für die Sauce:
Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken, in etwas Olivenöl dünsten und zur Seite stellen.
Bresaola in Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht kross anbraten.
Cherrytomaten entkernen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zur Seite stellen.
Stracchino in einer Pfanne erhitzen bis eine leicht flüssige Konsistenz entsteht, Bresaola, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Zum Schluss Tagliatelle unterheben.
Für den Rucola:
Rucola waschen und unterheben.
Für die Garnitur:
Parmesan hobeln und mit Pinienkernen über die Nudeln geben.

Antonia Mehlen am 11. März 2024