



Tagliatelle mit Feta und geröstetem Paprikapesto

 20-30min  2 Personen

Heute mischen wir feine Tagliatelle mit einem fruchtigen Paprikapesto und toppen alles mit Feta. Die langen Bandnudeln sind eine klassische Pastasorte aus der italienischen Region Emilia-Romagna. Der Legende nach, wurde ein Koch 1487 von der Haarpracht von Lucrezia Borgia zu dieser Nudelform inspiriert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- Kürbiskerne
- Tagliatelle ¹
- Salatherz
- Feta ⁷
- rote Paprika
- Mandelblättchen ¹⁵
- frischer Basilikum
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Stabmixer

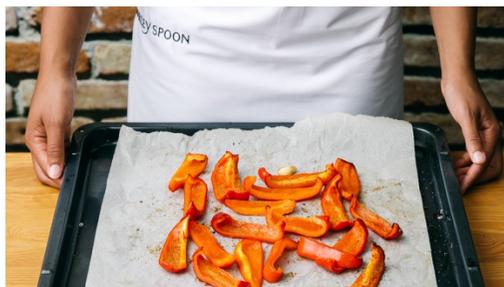
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

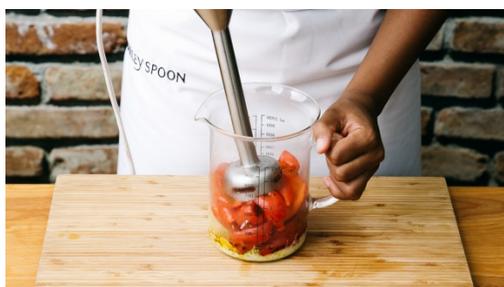
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1014.0kcal, Fett 46.2g, Eiweiß 39.4g, Kohlenhydrate 104.2g



1. Paprika rösten

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm dicke Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen. Die **Paprikastreifen** und den **Knoblauch** mit etwas Salz würzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr ca. 11-13Min. rösten, zwischendurch einmal wenden.



4. Pesto zubereiten

Den **Hartkäse** fein reiben. **Geröstete Mandeln, Paprika, Käse, Kürbiskerne** und **Knoblauch** mit 2EL ÖL, 3EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Tagliatelle kochen

Einen großen Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Tagliatelle** darin ca. 7-9Min. bissfest garkochen. Dann in einem Sieb abgießen und eine halbe Tasse vom Nudelwasser aufheben.



5. Feta zerkrümeln

Feta in mundgerechte Stücke zerbröseln. **Basilikum** von den Stängeln zupfen und grob hacken. **Feta** und **Basilikum** vermengen. **Salat** waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Aus 1EL ÖL, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren.



3. Mandeln rösten

Inzwischen eine kleine Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen und die **Mandeln** darin ca. 1Min. goldbraun rösten, ohne dass sie verbrennen.



6. Pasta servieren

Die **Tagliatelle** mit dem **Pesto** gut vermengen. Falls es zu trocken ist, löffelweise nach und nach vom Nudelwasser dazugeben bis die **Pasta** schön glänzt. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Dann die **Pasta** mit der **Feta-Basilikum-Mischung** bestreuen. Den **Salat** mit dem Dressing mischen und dazu servieren.