



## Tagliatelle mit Feta

und geröstetem Paprikapesto



20-30min



4 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

- Feta <sup>7</sup>
- Salatmix
- Tagliatelle <sup>1</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Kürbiskerne
- Knoblauchzehe
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- frischer Basilikum
- rote Paprika

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

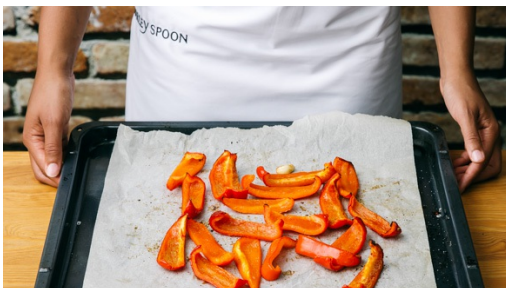
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

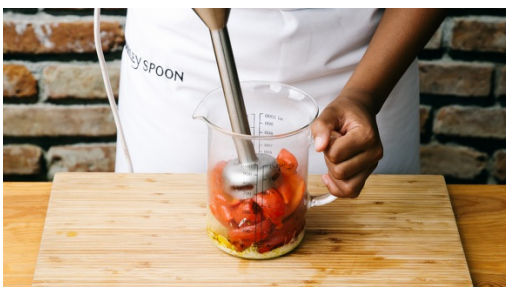
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 911.0kcal, Fett 37.7g, Eiweiß 33.9g, Kohlenhydrate 103.1g



**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 4EL ÖL, 5-6EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



**2. Tagliatelle kochen**

Einen großen Topf mit 2TL Salz und warmem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Tagliatelle** darin für 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 und abtropfen lassen. Aus 2EL ÖL, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren.



**3. Mandeln rösten**

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.