Rezept

Tagliatelle mit Garnelen und Zitronenpesto

Ein Rezept von Tagliatelle mit Garnelen und Zitronenpesto, am 29.04.2024

Zutaten

30 g	Haselnusskerne
1 Bund	Kerbel
2	Knoblauchzehen
120 ml	Distel- oder Rapsöl
	Salz
250 g	Kirschtomaten
40 g	reifer Pecorino oder Parmesan
500 g	Tagliatelle
3 EL	Öl
2 Bund	Basilikum
3	Bio-Zitronen
60 g	reifer Pecorino oder Parmesan
1- 2 TL	Honig
	Pfeffer
250 g	rohe Garnelen (küchenfertig; bis auf das Schwanzende geschält)
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1020 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Basilikum und Kerbel waschen und trocken schütteln. 2 Stiele Basilikum für die Deko beiseitelegen. Vom Rest der Kräuter die Blätter abzupfen. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, 1 Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und grob hacken, Pecorino würfeln.

2. Nüsse, Kräuter, Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Knoblauch, Pecorino, Öl und 1 TL Honig fein pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken.

3. Für die Tagliatelle die Tomaten waschen. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Pecorino in grobe Späne hobeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Vom restlichen Basilikum die Blätter abzupfen. Die Tagliatelle nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen.

4. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Garnelen darin ca. 4 Min. anbraten. Den Knoblauch kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vom Herd nehmen.

5. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen, dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Die Nudeln im Topf mit dem Pesto mischen, dabei etwas Kochwasser zugießen. Auf vier Pastateller verteilen, Tomaten und Garnelen darauf anrichten. Grob mit Pfeffer übermahlen und mit Basilikumblättchen und Pecorinospänen garnieren.