

Rezept

Topinambur-Tagliatelle mit Gremolata

Ein Rezept von Topinambur-Tagliatelle mit Gremolata, am 20.04.2024

Zutaten

30 g Walnusskerne	½ Bio-Zitrone
8 Stängel Petersilie	5 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL frisch geriebener Parmesan
300 g Topinambur	250 g Tagliatelle
Salz	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal, 42 g F, 24 g EW, 98 g KH

Zubereitung

1. Für die Gremolata Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und leicht bräunen. Herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und getrennt fein hacken. Die Hälfte des Thymians beiseitelegen, den Rest mit den übrigen Kräutern, Zitronenschale, Walnüssen und Parmesan mischen.
2. Topinambur gründlich waschen und sauber bürsten, dann die Knollen in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, dabei die Schale an den beiden Enden jeweils wegschneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen.
3. Gleichzeitig Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. 3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin den Topinambur bei kleiner Hitze in 10-15 Min. goldbraun braten, dabei zwischendurch mehrmals wenden und in den letzten 5 Min. Knoblauch und übrigen Thymian unterrühren, salzen und pfeffern. Gegen Ende mit 1-2 Spritzern Zitronensaft abschmecken.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zum Topinambur in die Pfanne geben. Alles mit übrigem Öl und der Hälfte Gremolata durchmischen. Die Nudeln auf Teller verteilen und mit restlicher Gremolata bestreuen.