

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGELPESTO

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGELPESTO

Sommer, Sonne, Sonnenschein - was kann es da Schöneres geben als eine hausgemachte Pasta mit einem frischen und sommerlichen Pesto? Damit es aber nicht nur nach Spargel schmeckt, sondern der Spargel auch optisch zur Geltung kommt werden die Spitzen nicht ins Pesto gemixt sondern kommen zusammen mit den Tomaten frisch und bunt zur Geltung.



Zutaten für 2 Personen:

Für das Pesto:

200g grüner Spargel

1 TL Zucker

Pfeffer & Salz

60g Parmesankäse

60g gemahlene Mandeln

5 EL Olivenöl

½ Orange (oder 5 EL Orangensaft)

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

Für die Pasta:

2 Eier

200g Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Pastateig Eier, Salz und Mehl verkneten bis der Teig nicht mehr klebt und 30 Minuten in Frischhaltefolie geschlagen zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Das untere Drittel vom Spargel schälen und die Stangen mit einer guten Prise Salz und Zucker im Wasser 10 Minuten köcheln lassen.

Den Käse fein hobeln und zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Olivenöl, dem Saft aus der halben Orange, der in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und dem geschälten Knoblauch im Mixer sammeln.

Den Pastateig mehrfach auf dickster Stufe durch die Pastamaschine ziehen. Dann die Stärke reduzieren bis der Teig hauchdünn ist. Falls nötig mit etwas Mehl bestäuben, aber nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich. Den Teig durch die Tagliatellewalze führen und die Pasta direkt in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.

Eine Tasse vom Spargelwasser abschöpfen und zu den Pestozutaten geben. Den Spargel abgießen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Die Spargelstangen mit in den Mixer geben und alles zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Die Pasta durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Mit dem Pesto vermengen. Die Tomate vom Inneren befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Tagliatelle auf Pastatellern anrichten und mit den Tomatenwürfeln und den Spargelspitzen garnieren.

Lasst euch die Sonne ins Gesicht scheinen!