



# Frische Tagliatelle mit grünem Pesto

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Knoblauchzehen      | 1 St.  |
| Rucola              | 150 g  |
| Salz                |        |
| Pinienkerne         | 4 EL   |
| Parmesan            | 30 g   |
| Olivenöl            | 150 ml |
| Pfeffer, schwarz    |        |
| Tagliatelle, frisch | 500 g  |
| Schinkenwürfel      | 125 g  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, kleine Pfanne, Sieb, Salatschleuder, Pürierstab

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Rucola waschen und trocken schleudern.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. fettfrei goldbraun rösten.
3. In einem hohen Gefäß Rucola mit 2 EL Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. Abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben.
5. Pfanne erneut erhitzen und Schinkenwürfel darin ca. 3 Min. anbraten. Schinkenwürfel und Pesto in den Topf geben und mit Pasta vermengen. Auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 837 kcal |
| Kohlenhydrate  | 95 g     |
| Eiweiß         | 27 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 39 g     |