

Gut & günstig: Tagliatelle mit Haselnuss-Petersilien-Pesto



Intensiv im Geschmack und im Nu auf den Tisch gezaubert: Dieses Pastagericht mit selbst gemachtem Haselnuss-Petersilien-Pesto macht für weniger als 14 Franken eine 4-köpfige Familie satt.

Pastagerichte sind eine gute Wahl, wenn wenig Zeit zum Kochen bleibt. Der Pesto ist sogar so schnell gemacht, dass er zubereitet werden kann, während die Pasta im Wasser gart. Es muss aber nicht immer Basilikum sein. Eine spannende Alternative dazu ist Petersilie, und anstelle von Pinienkernen werden in diesem Rezept Haselnüsse verarbeitet.

Eine ordentliche Portion Parmesan darf in einem guten Pesto bekanntlich nicht fehlen. Schliesslich enthält er viel Umami. Dieser Begriff stammt aus dem Japanischen, heisst übersetzt soviel wie «wohlschmeckend» und wird neben süss, sauer, salzig und bitter als die fünfte Geschmacksrichtung bezeichnet.

- 500 g Tagliatelle
- 35 g oder 1½ Bund glatte Petersilie
- 70 g Haselnüsse, geröstet
- 1 grosse oder 1½ kleinere Knoblauchzehen
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1,3 dl Olivenöl
- Circa ¾ TL Salz (oder mehr, je nach Gusto)
- Pfeffer aus der Mühle
- Optional einige grob zerkleinerte Haselnüsse als Garnitur

1. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen, dann mit allen anderen Zutaten (ausser der Pasta natürlich) pürieren und abschmecken.
2. Tagliatelle al dente kochen und zurück in den Topf geben.
3. Die Hälfte des Pestos mit der Pasta vermischen und diese danach auf die Teller verteilen.
4. Nach Wunsch mehr Sauce auf die einzelnen Teller schöpfen und mit zerkleinerten Haselnüssen garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten

Intensives Rubinrot. In der Nase feine Aromen von Kirschenkonfitüre, Zwetschge, schwarzen Kirschen und frischem Tabak. Am Gaumen mittel bis voll, mit angenehmem fruchtsüßem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >