

Tagliatelle mit Crevetten und Basilikumpesto

1. Zuerst fangen wir mit dem Nudelteig an. Dafür wurde das Mehl mit dem Grieß vermengt und die Eier sowie das Vollei mit dem Olivenöl dazu gegeben und ordentlich verknetet. Dabei immer etwas Wasser mit begeben. Der Teig kommt nun in Klarsichtfolie und sollte wenigstens für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

2. In der Zwischenzeit konnten wir das Pesto herstellen. Dazu wurden mittels des Mörsers der gezupfte Basilikum & die Blatt Petersilie zusammen mit dem Olivenöl, etwas Knoblauch und Orangenabrieb zermalmt. Für die Bindung wurde natürlich noch der Parmesan hinzugegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Ganze noch etwas frischer wurde, gaben wir Orangenabrieb mit rein.

3. Den Pastateig wurde nun nach und nach bis auf die gewünschte Stärke mit der Nudelmaschine ausgerollt. Mittels des Aufsatzes kann man die Bahnen nun in die gewünschte Form bringen, was wir auch mit dem Aufsatz für die Tagliatelle taten. Die fertig ausgerollten Nudelportionen stellten wir beiseite und setzten zum Blanchieren, schon mal einen Topf auf.

4. Bis das Wasser gekocht hat, schnitten wir die restlichen Bestandteile zu. Dafür wurde die Orange geschält, filetiert und in 2 cm Stücke geschnitten. Die Flaschentomaten wurden in Scheiben zerkleinert und die Rauke geputzt und von den dickeren Stielen befreit.

5. Nun konnten wir die Pasta in dem gesalzenem Kochwasser garen und nebenbei die Crevetten in einer Pfanne mit Olivenöl anziehen, dann die Tomaten und die Orange hinzugeben.

6. Die Pasta nun abschütten, aber bitte nicht abspülen und die gewünschte Portion zu den Crevetten geben. Nach Belieben das Pesto hinzugeben und eventuell mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

7. Auf einem Teller anrichten und den Raukesalat mit Essig und Olivenöl marinieren und mit diesem und etwas Parmesansplittern dann den Teller ausgarnieren.

8. Fertig!

Tagliatelle mit...

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 1,5 h

Zutaten

...für die Pasta:

- * 190 g Mehl
- * 190 Hartweizengrieß
- * 10 x Eigelb
- * 1 x Vollei
- * Olivenöl

...für die außerdem:

- * 250 g Crevetten
- * 1 x Ecke Parmesan
- * 200 g Baby- Flaschentomaten
- * 100 g Rauke
- * 1 x Orange
- * 1 Bund Basilikum
- * 1 Bund Blatt Petersilie
- * 50 g Mandelstifte
- * Salz, Pfeffer

