

AKTUELLES REZEPT TAGLIATELLE MIT PISTAZIENPESTO



Für 2 Personen als Hauptgang
oder für 4-5 Personen als Zwischengericht

ZUTATEN:

70 g Pistazienpesto*
250 g Filotea Tagliatelle *
Grana Padano*
Olivenöl der Sorte Taggiasca
z.B. von Tacento*
30 g Steinsalz grob*

Zubehör:
Microplane-Reibe Grob*

ZUBEREITUNG:

Min. 2,5 L Wasser zum kochen bringen und das Steinsalz zugeben.
Die Pasta nach Anweisung al dente kochen.
Die Pasta abgießen, dabei aber eine Kaffeetasse Garwasser aufbewahren.
Die Pasta zurück in den Topf geben und mit dem Pesto vermischen, dabei leicht erhitzen und so viel Garwasser zufügen, bis eine homogene, sämige Sauce entsteht.
Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit "Microplane-Reibe" geriebenen Grana Padano würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Alle mit * gekennzeichnete Produkte sind bei uns im Geschäft erhältlich!



CASARETTO DELIKATESSEN
SÜLZBURGSTR. 42
50937 KÖLN

**Hier geht's zum
Rezept als
Download:**

