



Tagliatelle mit Bärlauch und Radicchio

Rezept für 4 Personen

Für die Tagliatelle:

500 g Tagliatelle

Salz

Wasser

1 EL Olivenöl

100 g Radicchio

Zubereitung:

Tagliatelle in gesalzenem Wasser ‚al dente‘ abkochen und mit dem, in Streifen geschnittenen, Radicchio vermengen. Olivenöl hinzugeben und mit Pesto und geriebenem Parmesan servieren.

Für das Bärlauch-Pesto:

300 ml Olivenöl

100 ml neutrales Pflanzenöl

1 Msp. Knoblauch

2 EL geröstete Pinienkerne

Abrieb einer Zitrone

1 Strauch Bärlauch oder alternativ Basilikum

100 g Parmesan

Zubereitung:

Olivenöl und Pflanzenöl mit Knoblauch und Pinienkernen langsam mixen. Kräuter dazu und weiter mixen. Mit Meersalz, Zitronenabrieb und feingeriebenem Parmesan verrühren. Salzen und pfeffern.