



Tagliatelle mit Rucola Pesto, Fetakäse und gebratenem Radicchio

ZUTATENLISTE:

Rucola Pesto: 100 g Rucola, 50 g Pinienkerne, geröstet, 50 g Parmesan, 100 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, BAD ISCHLER Pasta Salz, etwas Pfeffer

gebratene Radicchio: 1 Stück Radicchio, 2 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico Essig, etwas Zucker, etwas Pfeffer, BAD ISCHLER Pasta Salz

Tagliatelle: 300 g Tagliatelle, BAD ISCHLER Pasta Salz

Topping: 100 g Fetakäse, 2 EL Butter, 3 EL Rucola Pesto, BAD ISCHLER Pasta Salz

ZUBEREITUNG:

1. Rucola Pesto: Rucola und Pinienkerne in der Küchenmaschine oder mit dem Mixstab pürieren. Geriebenen Parmesan, Öl und Knoblauch dazugeben und zu einer weichen Masse verarbeiten. Anschließend mit BAD ISCHLER Pasta Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Gebratener Radicchio: Radicchio waschen, putzen und längs (je nach Größe) in Viertel oder Achtel teilen, so dass die Spalten am Strunk noch zusammenhalten. Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und den Radicchio auf beiden Seiten, bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit Zucker, BAD ISCHLER Pasta Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tagliatelle & Topping: Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen und gleichzeitig etwas Butter in einer großen Pfanne erwärmen. Sobald die Pasta fertig ist, direkt aus dem Salzwasser fischen und in die Pfanne mit Butter geben.

Das Pesto und den zuvor gewürfelten Fetakäse zu den Tagliatelle in der Pfanne beifügen und kurz schwenken. Zum Abschluss mit BAD ISCHLER Pasta Salz abschmecken und mit dem gebratenen Radicchio servieren.