

REZEPT

Tagliatelle mit Spinat-Meerrettich-Pesto

Tagliatelle mit Spinat-Meerrettich-Pesto

Zutaten

Pasta:

200 g Mehl

100 g Semola

3 Eier

1 TL Wasser

1 Prise Salz

Pesto:

200 g Spinatsalat

100 g Haselnussgrieß

2 Prisen Salz

4 EL Olivenöl

1 Prise Pfeffer, geschrotet

3 TL Schamel Bio Tafel Meerrettich

Zum Garnieren:

80 g Kirschtomaten

30 g Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

Mehl und Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Eier, Salz und Wasser hinzufügen. Das Mehl langsam mit Ei und Wasser vermengen, dann alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Für 1 Stunde ruhen lassen.

Spinatsalat waschen, trocknen und klein schneiden. Zusammen mit Haselnussgrieß, Olivenöl, Bio Tafel Meerrettich, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer grob mixen.

Pastateig dünn ausrollen, mehlieren und einschlagen. Den Teig in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Einen Topf mit reichlich Wasser und Salz aufstellen, Pasta hineingeben und kochen.

Pasta und Pesto zusammen anrichten, mit Kirschtomaten und Haselnüssen garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
