Tagliatelle mit Wurzel-Pesto

Wieder einmal ein einfaches Pasta-Gericht mit wenigen Zutaten. Aber doch sehr schmackhaft und lecker.

Für die Pasta verwende ich Tagliatelle.

Und für das Pesto einfach einige Wurzeln. Diese gare ich in kochendem Wasser. Püriere sie mit dem Pürierstab fein. Gebe etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzu. Und würze noch mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer. Fertig ist ein einfaches, schmackhaftes Pesto.

Da ich dieses Mal keinen Topf mit der zubereiteten Sauce oder dem Pesto habe, so dass ich die Pasta in die Sauce gebe, muss ich es diesmal eben andersherum machen.

Selbstverständlich wird das Pasta-Gericht noch vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:178]