Tagliolini mit Blumenkohl-Pesto

Ich verwende für die Pasta grüne Tagliolini, die mit Spinat hergestellt wurden. Aufgrund dessen, dass die Pasta sehr dünn ist, braucht sie nur eine Kochzeit von etwa 3 Minuten.

Das Pesto bereite ich aus einem lila Blumenkohl zu. Dazu Schalotten und Knoblauch, die ich für mehr Röststoffe und Aroma in viel Olivenöl anbrate.

Schließlich noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Ich würze das Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Keine Bange, das Pesto hat zwar eine leichte Farbe und Anmutung wie ein Kartoffelpüree. Aber es schmeckt sehr lecker und würzig nach Blumenkohl. Und schließlich soll es auch sehr schlotzig für die Pasta sein.

[amd-zlrecipe-recipe:991]

Frische Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Girasoli mit Schwarze-Wurzel-Pesto

Das Pesto für dieses Pasta-Gericht besteht zum größten Teil aus gegarten und pürierten schwarzen Wurzeln. Und nein, dies sind keine Schwarzwurzeln, also die Arme-Leute-Variante zu Spargel. Es sind schwarze Wurzeln, also schwarze Karotten, da ja Wurzel der norddeutsche Begriff für Karotten ist.

Wenn man sie schält, haben sie eine tieflila oder fast schwarze Farbe.

Ich gebe in das Pesto noch Schalotten und Knoblauch. Und Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

Als Pasta habe ich frische Pasta vom Discounter gewählt. Und zwar gefüllte Pasta, Girasoli mit gegrilltem Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:969]