Tagliatelle mit Grünkohlpesto und Kurkuma-Zitronen-Schaum (Werbung)

Letzt es Wochenende gab es leider kein neues Rezept für euch. Von Freitag bis heute war ich mit einer Freundin in Radolfzell am Bodensee und habe es mir in einem Wellness-Resort gut gehen lassen – mit herrlicher Saunalandschaft und traumhaftem Essen! Zwar hatte ich meinen Laptop dabei, leider konnte ich mich aber auf dem Blog nicht einloggen und somit auch nichts bloggen.

Nun geht es wieder und ich nutze den Urlaubstag nach der Heimkehr um endlich dieses leckere Pastarezept mit euch zu teilen. Der Herbst ist ja immer auch Kohl-Saison und da ist der Grünkohl definitiv mein Favorit! Nicht nur als leichte Knabberei in Form von selbstgemachten Grünkohlchips, sondern

auch als Pesto für eine feine Pasta.

Schon länger wollte ich mal wieder Pasta selbst machen (ich schulde euch auch noch einen Bericht von unserem Pastakurs in Süditalien samt Rezept!) und da kam die Anfrage für eine Kooperation gerade recht. Bei Andronaco – einem italienischen Online-Shop – durfte ich eine riesige Bestellung aufgeben, um die Produkte zu testen und darüber zu berichten. Also stöberte ich mich durchs Angebot und war ehrlich begeistert. So viele Sorten Olivenöl, Wein, Mehle für Pasta, Pizza und Co. Und vieles mehr! Ich fühlte mich wie im Urlaub, nur dass ich diesmal online durch den Markt spazierte und die Auswahl einfach noch viel größer war.

Neben zahlreichen Pastasorten, auch glutenfreien, bestellte ich Olivenöle, Tomatenpassata, Risottoreis und original italienische Mehle und Hartweizengrieße. Sicher gibt es hier in der nächsten Zeit noch ein paar italienische Leckereien mit Zutaten von meiner Großbestellung. Heute aber erstmal selbstgemachte Tagliatelle mit Pesto und gelbem Schaum – ein herbstliches Farbenspiel auf dem Teller! =)

Für 2-4 Personen:

Pesto:

100 g Grünkohl, blanchiert und abgeschreckt

2 Knoblauchzehen, blanchiert

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Kurkuma-Zitronen-Schaum:

50 g Schmand

5 EL Milch

2 gestr. TL Kurkuma, gemahlen

1 Stück Zitronenschale

1 große Prise Salz

Pasta:

300 g Mehl Tipo 00 (oder Dinkelmehl 630)

200 g Hartweizengrieß

Wasser

Servieren:

50 g Pinienkerne, goldbraun geröstet

Pecorino, gehobelt

Pesto:

Den Grünkohl waschen und alles Grün vom Strunk schneiden. Das Blattgrün grob in Stücke schneiden. Wasser mit den zwei Knoblauchzehen in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Kohl darin ca. 1 Minute blanchieren, dann in Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken. Den Kohl abtropfen lassen, leicht ausdrücken und mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer pürieren. Das Pesto beiseitestellen.

Kurkuma-Zitronen-Schaum:

Den Schmand, die Milch, den Kurkuma und das Stück Zitronenschale in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit Salz und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Den Schaum beiseitestellen und vor dem Servieren (nach Belieben leicht erwärmt) noch einmal aufschäumen.

Pasta:

Mehl und Grieß vermischen und nach und nach so viel Wasser zufügen, dass sich alles zu einem glatten Teig verkneten lässt. Der Teig sollte fest und nicht zu trocken, aber auf

keinen Fall feucht sein. Den Teig kurz ruhen lassen und dann in Portionen durch die Pastamaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Jede Teigbahn leicht mit Mehl oder Grieß bestäuben, damit nichts klebt. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, das Wasser salzen.
Die Teigbahnen durch den Aufsatz für Tagliatelle drehen und die Nudeln direkt ins kochende Wasser geben. (Oder auf Trockengestelle hängen und eine Weile trocknen lassen. Dabei darauf achten, dass die Nudeln voneinander getrennt hängen, damit sie nicht zusammen kleben.) Einige Minuten kochen, bis die Pasta al dente ist, dann mit einem Schaumlöffel herausholen und in einer großen Pfanne mit dem Pesto und eventuell einem Schuss Nudelwasser vermischen.
Servieren:
Die Pasta auf Teller verteilen. Den Schaum darum herum verteilen und jede Portion großzügig mit Pecorinohobeln und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Wer die Pasta nicht selbst machen möchte, kann natürlich auch beliebige Tagliatelle verwenden.
Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Pasta und Grünkohl und mögt dieses Rezept genauso gern wie Naschkater und ich!

Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

Beitrag enthält unbezahlte, beauftragte Werbung in Form von Verlinkung eines Online-Shops.