



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Tagliatelle mit Broccoli, eingelegten Tomaten und Sprossenpesto

ZUTATEN

500 g Broccoli
500 g frische Tagliatelle
40 g Rapsöl
40 g Cashewmus
20 ml Sojasauce
1 Knoblauchzehe
1 Schälchen Brocolikresse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gewürfelt
80 g geriebener Parmesan
2 El Geröstete Cashewkerne, grob gehackt

ZUBEREITUNG

Broccoliröschen in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Den Brocolistrunk dünn schälen, klein schneiden und mit Rapsöl, Cashewmus, Sojasauce, Knoblauch, Kresse glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Pesto und Broccoliröschen in einem Topf erhitzen, die Pasta tropfnass zugeben und durchschwenken.

In Pastateller portionieren und mit den Tomatenwürfeln, den Nüssen und dem Parmesan bestreut servieren.