Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tagliatelle mit Pesto und Zucchini

Zutaten

- 500 gr frische Tagliatelle (oder andere Nudeln, wenn Sie es vorziehen)
- 1 zucchini
- 15 gr frische Basilikumblätter
- 3 esslöffel Olivenöl
- 500 gr grüner Gemüsemix (z. B. Spargel, Zuckerschoten, Zuckererbsen, Brokkoli usw.)
- 100 gr Henri Willig Roter Pesto-Käse
- 3 esslöffel Pesto alla Genovese

Vorbereitung

Die Tagliatelle in Wasser kochen. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben und reißen oder schneiden Sie das Basilikum. Schneiden Sie Ihr Gemüse in Scheiben, wenn es nicht vorgeschnitten ist. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und das gesamte Gemüse etwa 8 Minuten lang anbraten. Salzen und pfeffern. Den hochwertigen roten Pesto-Käse von Henri Willig reiben.

Die Tagliatelle abtropfen lassen, mit dem Pesto alla Genovese* mischen und auf die Teller verteilen. Das gebratene Gemüse auf den Tagliatelle anrichten. Zum Schluss den geriebenen roten Pesto-Käse von Henri Willig darüber streuen.

Buon Appetito! Guten Appetit!

* Wenn Sie Ihr eigenes frisches Pesto herstellen möchten, geben Sie 30 g geriebenen Henri Willig Schafskäse, 30 g frisches Basilikum, 2 EL geröstete Pinienkerne, eine halbe Knoblauchzehe, eine Prise Salz & Pfeffer und 75 ml natives Olivenöl extra in einen Mixer und pürieren Sie die Masse bis sie glatt ist