

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



14.
FOLGE

MARONEN-TAGLIATELLE

MIT BOHNEN UND PESTO



Cornelia Poletto walzt den Teig in der Nudelmaschine



Dann schneidet sie mit der „chitarra“ Bandnudeln

MARONEN-TAGLIATELLE MIT BOHNEN UND PESTO

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 1/2 Stunden
KÜHLZEIT: mindestens 1 Stunde

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für die Tagliatelle: 250 g Maronemehl (in italienischen Feinkostläden oder über www.bosfood.de), 150 g Hartweizengrieß (semola di grano duro), 1 Prise Salz, 4 Eier (M).
Für das Pesto: 1 Knoblauchzehe, 2 Handvoll Basilikumblätter (ca. 50 g), 150 ml Olivenöl, 80 g Pinienkerne, 100 g frisch geriebener Pecorino, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. **Außerdem:** 100 g kleine Kartoffeln (geschält), 100 g Keniabohnen (geputzt), Fleur de Sel, ca. 30 g Pecorino.

ZUBEREITUNG:

1. Maronemehl, Grieß und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Eier hineinschlagen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Für das Pesto abgezogenen Knoblauch, Basilikum und Öl pürieren. Nach und nach Pinienkerne und Pecorino zufügen, fein pürieren. Bei Bedarf etwas Öl zufügen – das Pesto sollte nicht zu flüssig sein. Abschmecken.
3. Kartoffeln in wenig Wasser ca. 15 Minuten garen. Abgekühlt vierteln. Bohnen in Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abschrecken.
4. Nudelteig mit der Nudelmaschine ca. 4 mm dick ausrollen. Wenn der Teig klebt, mit etwas Maronemehl bestäuben. Mit Hilfe einer „chitarra“ (ein mit Drähten gespannter Holzrahmen, gibt es z. B. über www.cucinaria.de) oder mit der Maschine Bandnudeln schneiden.
5. Nudeln in einem großen Topf in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen.
6. Pasta in einer Wokpfanne bei geringer Hitze vorsichtig mit Bohnen, Kartoffeln und 4–6 EL Pesto durchschwenken (restliches Pesto ist in einem Schraubglas mit Öl bedeckt ca. 2 Wochen haltbar). Eventuell noch etwas Nudelwasser zufügen. Abschmecken. Mit gehobeltem Pecorino bestreuen.

PRO PORTION:

ca. 880 kcal, 29 g Eiweiß, 42 g Fett, 82 g Kohlenhydrate

* **Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per Mail an: kochen@fuer-sie.de.**

POLETTOS WEIN-TIPP

Zu den Tagliatelle empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen Weißburgunder aus Südtirol: „Der Pinot bianco Vorberg 2005 von Cantina Terlan ist weich und schmelzig – ideal zu diesem klassischen herzhaften Nudelgericht.“ Die Flasche kostet 17,50 Euro und ist zu bestellen über wein@poletto.de.

