Tagliatelle mit Basilikumpesto und Jakobsmuscheln

Manchmal sind die einfachsten Gerichte die leckersten. Auf das Rezept für Tagliatelle mit Basilikumpesto und Jakobsmuscheln trifft dies auf jeden Fall zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: cyclonebill

Zutaten

350 g	Spaghetti
150 g	Jakobsmuscheln
1 Schuss	Öl (zum Braten)
1 Schuss	Zitronensaft

Für das Pesto

1 Bund	Basilikum
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
30 g	Pinienkerne (geröstete)
30 g	Parmesan
120 ml	Öl
1 Prise	Salz

Für den Tomatensalat

4 Stk.	Tomaten
100 g	Olivenöl
Nach Belieben	Zitronenspalten

Zubereitung

1. Für Tagliatelle mit Basilikumpesto und Jakobsmuscheln das Basilikum waschen, trocken

tupfen und klein zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben.

2. Pinienkerne in einer heißen Pfanne (ohne Fett) anrösten. Mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan in einen Mixer geben und fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazugeben, mit etwas Salz abschmecken.

3. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermengen. Auf Salatteller verteilen und mit Zitronenspalten garnieren.

4. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Tagliatelle darin al dente kochen. Dann abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin braten. Mit Salz und Zitronensaft würzen und aus der Pfanne nehmen.

5. Tagliatelle mit dem Pesto vermengen und auf Tellern anrichten. Jakobsmuscheln darauf setzen und zusammen mit dem Tomatensalat servieren.

Tipp

Den Tomatensalat als Beilage für die Tagliatelle mit Basilikumpesto und Jakobsmuscheln nach Belieben mit etwas Feta und/oder Basilikum oder Petersilie verfeinern.