

Pasta mit Mais und Speck

Bei diesem Rezept wird eine Sauce zubereitet, die eine pesto-ähnliche Konsistenz hat. Die Pasta mit Mais und Speck schmeckt als Vorspeise oder Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Whitney

Zutaten

4 Scheiben	Speck
500 g	Mais
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
100 g	Parmesan
80 g	Pinienkerne
80 ml	Olivenöl
600 g	Tagliatelle
1 Bund	Basilikum

Zubereitung

1. Für die Pasta mit Mais und Speck eine große Pfanne (ohne Fett) erhitzen, die Pinienkerne darin anrösten, bis sie eine hellbraune Farbe annehmen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Parmesan reiben. Den Speck in kleine Stücke schneiden, in der heißen Pfanne auslassen und knusprig braun braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Knoblauch in dem Bratfett anschwitzen, Mais hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne in 3-5 Minuten weich dünsten. Dann aus der Pfanne nehmen.
4. Etwa die Hälfte Mais mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan im Mixer fein pürieren, bis ein glattes Pesto entsteht. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen.
5. Inzwischen Basilikum waschen, trocken tupfen und klein zupfen. Die bissfesten Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen und die Nudeln gut abtropfen lassen.
6. Nudeln mit Mais-Pesto, den noch ganzen Maiskörnern und der Hälfte des Basilikums in einem Topf vermengen und 2-3 Minuten erwärmen. Etwas Nudel-Kochwasser unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal umrühren. Mit dem restlichen Basilikum bestreuen und den Speck darüber verteilen. Nach Belieben mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Wird die Pasta mit Mais und Speck als Hauptgericht serviert, passt ein grüner Salat sehr gut dazu.