

Zitronen-Pfeffer-Tagliatelle mit Rucola, Linsen und Ziegenkäse

Lust auf Urlaub? Dann unbedingt das Rezept für Zitronen-Pfeffer-Tagliatelle mit Rucola, Linsen und Ziegenkäse probieren, das verwöhnt den Gaumen auf mediterrane Art!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

150 g	Tagliatelle
400 ml	Gemüsebrühe
1 Handvoll	Rucola
60 g	Linsen (rote)
40 g	Ziegenfrischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Öl
1 TL	Honig

Zubereitung

1. Für die Zitronen-Pfeffer-Tagliatelle mit Rucola, Linsen und Ziegenkäse zunächst die Linsen in Gemüsebrühe kochen, bis sie gar sind. Rucola waschen, putzen und abtropfen lassen. Ziegenkäse fein zerbröckeln.
2. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen. In der Zwischenzeit den Rucola grob zerkleinern. Nudeln und Linsen abgießen und abtropfen lassen.
3. Aus Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren und mit dem Rucola vermengen. Nudeln, Linsen und Rucola vermengen und auf Tellern anrichten.

Ziegenfrischkäse darüber streuen und servieren.

Tipp

Wer für die Zitronen-Pfeffer-Tagliatelle mit Rucola, Linsen und Ziegenkäse normale Tagliatelle oder andere Nudeln verwendet, kann das Gericht mit etwas Zitronenpfeffer verfeinern.