

Tagliatelle mit Gemüse-Rotwein-Pesto



Geschmacklich lecker

Ein Pasta-Gericht. Für das ich ein Pesto zubereite. Aus diversen Gemüsesorten. Die ich in Chianti gare und dann mit dem Pürrierstab fein püriere.

Als Pasta wähle ich Tagliatelle.

Das Gericht ist optisch nicht sehr ansprechend, aber der Geschmack ist sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle

Jeweils eine kleine Portion von:

- Cocktail-Tomate
- rote Zwiebel

- Knoblauchzehe
- Mini-Pak-Choi
- Süßkartoffel
- Fenchel
- Prinzess-Bohnen
- rote Chili-Schote
- Ingwer

- 0,3 l Chianti
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit dem Chianti ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Pesto abschmecken.

Tagliatelle in das Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!