



Tagliatelle mit Pesto und Zucchini



Zutaten

- 500 gr frische Tagliatelle (oder andere Nudeln, wenn Sie es vorziehen)
- 1 zucchini
- 15 gr frische Basilikumblätter
- 3 esslöffel Olivenöl
- 500 gr grüner Gemüsemix (z. B. Spargel, Zuckerschoten, Zuckerschoten, Brokkoli usw.)
- 100 gr Henri Willig Roter Pesto-Käse
- 3 esslöffel Pesto alla Genovese

Tauchen Sie ein in die Aromen Italiens mit unserem köstlichen Rezept für Tagliatelle à la Italia mit rotem Pesto-Käse von Henri Willig. Dieses einfache und schmackhafte Rezept kombiniert frische Tagliatelle mit einer Mischung aus grünem Gemüse und Basilikum. Der Star des Gerichts ist unser roter Pesto-Käse mit seinem reichhaltigen Geschmack und seiner cremigen Textur.

Vorbereitung

- 1: Die Tagliatelle in Wasser kochen.
- 2: Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben und reißen oder schneiden Sie das Basilikum. Schneiden Sie Ihr Gemüse in Scheiben, wenn es nicht vorgeschnitten ist.
- 3: Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und das Gemüse etwa 8 Minuten lang anbraten. Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 4: Den hochwertigen roten Pesto-Käse von Henri Willig reiben.
- 5: Die Tagliatelle abgießen, das Pesto alla Genovese* untermischen und auf die Teller verteilen.
- 6: Das gebratene Gemüse auf den Tagliatelle anrichten. Zum Schluss den geriebenen roten Pesto-Käse von Henri Willig darüber streuen.

Sind Sie bereit für Tagliatelle mit Pesto-Käse und Zucchini?

Bereiten Sie Tagliatelle à la Italia mit rotem Pesto-Käse von Henri Willig zu und genießen Sie eine Reise nach Italien. Bestellen Sie den Käse über unseren Webshop und kreieren Sie dieses köstliche Gericht. Servieren Sie dieses Gericht mit Stolz und sagen Sie "Buon Appetito!" Guten Appetit!