

# Tagliatelle mit Spinat & Walnuss-Pesto



## Zutaten:

Für 2 Personen

- 350 g Blattspinat, frisch

Für das Pesto

- 2 Knoblauchzehen
- 40 g jungen Pecorino
- 2 EL Olivenöl
- 60 g Walnuskerne
- Pfeffer & Salz aus der Mühle

Für den Spinat

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 40 g jungen Pecorino

- 180 g Tagliatelle

## Zubereitung:

Zunächst die Walnusshälften in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und anschließend abkühlen lassen.

Den Spinat gründlich waschen, abtropfen lassen in einem großen Sieb.

Die Knoblauchzehen putzen und kleinschneiden. Die Hälfte für das Pesto in einen Mixer geben und die andere Hälfte beiseite stellen. Pecorino grob zerkleinern und dazu geben, ebenso 2 EL Olivenöl, etwa 2/3 der gerösteten Walnüsse und eine Handvoll Spinatblätter. Alles zusammen pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischenzeitlich die Nudeln in Salzwasser kochen.

Zwiebel putzen und kleinschneiden und mit der weiteren Hälfte der Knoblauchzehen in Olivenöl in einer großen Pfanne andünsten. Den übrigen Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen.

3 EL vom Nudelwasser zum Pesto geben und verrühren.

Abwechselnd Nudeln und Spinat auf die Teller geben, das Pesto darauf verteilen und zum Schluß die restlichen, gehackten Walnüsse und den gehobelten (oder geriebenen) Pecorino darüber verteilen.

Guten Appetit!! 😊