



## Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Ricotta

### Zutaten

- 200 g Tagliatelle
- 50 g Cashewkerne
- 20 g Basilikum (frisch)
- 10 g Petersilie
- 2 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan (frisch gehobelt)
- 70 ml Olivenöl
- 1 TL MAGGI Würze
- etwas Pfeffer
- 50 g Laugenbrötchen
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Honig, flüssig
- 40 g Ricotta

### Zubereitung

1. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Basilikum und Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und durchpressen.
4. Cashewkerne, Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit MAGGI Würze und Pfeffer abschmecken.
5. Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Croûtons darin goldbraun rösten. Honig hinzugeben und karamellisieren. Tagliatelle mit Pesto, zerbröseltem Ricotta und Croûtons anrichten und servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	106 g
Energie	1129 kcal
Fett	64 g
Protein	31 g

🕒 22 Minuten

⊕ 2 Portionen