

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



## Spaghetti/Tagliolini Chitarra mit Pesto alla Genovese

**Koch: Giuseppe Avitabile**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 400 g Hartweizengrieß
- 4 Eier
- Salz
- griffiges Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Chitarra (besonderes Nudelbrett mit Drahtsaiten, die Gitarrensaiten ähneln – deshalb auch der Name „Chitarra“, also Gitarre)

Für das Pesto

- 1-2 Knoblauchzehen
- 20 g Pinienkerne
- 50 g Basilikumblätter
- 50 g geriebener Pecorino
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- grobes Meersalz

Für die Garnitur

Quelle: ORF extra

- Basilikumblätter

### Zubereitung

1. Für den Nudelteig den Hartweizengrieß auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen mittig eine Mulde machen und die Eier hineinschlagen. Dann noch etwas Salz hinzufügen und den Teig mit den Händen so lange kneten, bis er eine geschmeidige Konsistenz hat. Den Teig in etwas Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Währenddessen für das Pesto den Knoblauch schälen, hacken und gemeinsam mit den Pinienkernen in einem Mörser zerstampfen. Dann nach und nach die Basilikumblätter, die beiden Käsesorten und etwas grobes Meersalz sowie das Olivenöl begeben und alles mit dem Stößel gegen den Uhrzeigersinn mörsern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und in Rechtecke in der Größe der Chitarra schneiden. Dann je ein Teig-Rechteck auf die Chitarra legen und mit dem Nudelholz darüber gleiten, bis die Nudeln unten durchfallen.

4. Die Spaghetti – von der Form her eigentlich Tagliolini – nun portionsweise zu kleinen Nestern eindrehen und mit etwas griffigem Mehl bestreuen.

5. Zum Schluss die Tagliolini Chitarra in einem großen Topf in reichlich gesalzenem Wasser 4 Minuten bissfest (al dente) kochen, danach herausnehmen und noch 2 Minuten mit dem Pesto in einer Pfanne schwenken. Danach in einem tiefen Teller eingedreht anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Spaghetti aus dem Supermarkt benötigen eine Kochzeit von insgesamt 12 Minuten (10 Minuten im Wasser und dann noch weitere 2 Minuten in der Pfanne), um al dente zu sein. Frische Nudeln benötigen nur etwa die Hälfte der Zeit.