

Salbeipesto an Tagliatelle, Pesto di Salvia « lamiacucina



© www.lamiacucina.wordpress.com

Salbei ?? Viele mögen ihn nicht, weil er sie an Halsweh erinnert. Andere benutzen ihn im Deospray als transpirationsminderndes Mittel. Einige wickeln die Blätter in Saltimbocca Romana oder fritieren ihn in Butter um damit Ravioli oder Gnocchi zu übergießen. Wars das schon ? Nein.

Im Juragärtchen wächst der Salbei wie wild, nachdem ich ihn wegen Winterschäden stark zurückschneiden musste. Würde ich im Herbst alles ernten wollen, müsste ich mir einen dritten Tiefkühler anschaffen. Es sei denn, ich denke frühzeitig ans Dezimieren des Wildwuchses. Ich mache aus den zarten, jungen Blättchen einen Pesto. Das Rezept stammt von einem jungen italienischen Koch, Federico Bacci, der vor ein paar Jahren in San Casciano, Val di Pesa ein Restaurant führte. Gesehen bei Judy

Witts Francini in [Divina Cucina](#). Der Pesto schmeckt für Salbeifreunde himmlisch, dank der jungen Blättchen gar nicht extrem. Eine feine, frische Alternative zum klassischen Basilikumpesto.

Zutaten

für 2 Personen

220 g frische Tagliatelle aus [Standardteig](#), mit der Chitarra geschnitten
 1 Handvoll junge Salbeiblättchen, Stiel entfernt
 1 junge Knoblauchzehe
 50 g Walnusskerne
 30 g Parmesan frisch gerieben
 1/3 Abrieb einer Biozitrone
 Olivenöl extra, etwa 70 ml
 Salz, Pfeffer



© www.lamiacucina.wordpress.com

Die Tagliatelle-seite der Chitarra muss auch einmal benutzt werden.

Zubereitung

(1) erst die Tagliatelle zubereiten. [Rezept hier](#) (Standardteig)

für den Salbeipesto:

(2) die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, dann

Salbeipesto an Tagliatelle, Pesto di Salvia « lamiacucina

fein hacken. In einem Mörser mit den Walnusskernen und dem gehackten Knoblauch fein zerstoßen, mit Olivenöl und dem Käse zu einer dicken Paste zerstoßen, würzen mit Salz und Pfeffer.



Das geht sogar in meinem sonst untauglichen Mörser

(3) die frischen Tagliatelle in gesalzenem Wasser etwa 2-3 Minuten al dente kochen. In einer Pfanne 2/3 des Pesto mit einem Schöpfer vom Pastawasser anrühren und erwärmen. Die Tagliatelle abgießen, in die Pfanne geben und alles gut vermischen.

(4) Mit dem Rest des pesto, Salbeiblättchen und nach Wunsch geriebenem Parmesan servieren.



Grüsse vom Piz Salvia

Andere, wie New kitch on the blog befällt mit Salbei der [Backwahn](#), Kerstin von Verboten gut kocht

[Gelee, Sirup und Honig](#), Alex von Allekochen füllt [Hühnerbrüste](#) damit, Nathalie von Cucina Casalinga [versuppt](#) ihn, Cascabel von Chili&Ciabatta aromatisiert [Kartoffelstampf](#), und zorra von 1xumrühren hat sogar die Zugabe von 20 g Salbei zu [Schweinebraten](#) überlebt. Und das ist nur eine willkürlich kleine Auswahl.

Wer immer noch nichts passendes gefunden hat, mag sich bei mir bedienen:

[Kastanien Taglierini](#), [Taglierini di Castagne](#)
[Hungertöter für Hungerleider: Maccaron de la paletta](#)

[Sommerbuch-Empfehlungsrallye #1 mit Müsli](#)

[Saltimbocca Toast](#)

[Remake: Saltimbocca Romana No. 1201](#)

[Spaghetti al grano saraceno](#)

[Gratin di patate, mele e salvia](#)

[Seezunge mit Salbei](#)

[Involtini di vitello con prosciutto e salvia](#)

[Malfatti](#)

[Risotto alla Salvia e Aceto Balsamico](#)