



### Tagliatelle mat enger Zooss aus Hackernëss vum André Zewen ([www.zewen.lu](http://www.zewen.lu))

- 200 gr Tagliatelle (Eeërnuddeln)
- 80 gr Käre vun Hackernëss
- 20 gr Hieselnëss
- 1 Knuewléckzéiw
- 1 EL grafft Panéiermiel
- 30 gr gudde, geriwwene Parmesan
- 1 IL Majoran oder Oregano, frësch oder gedréchent
- 5 IL nativen Olivenueleg
- 2 IL griechische Jugurt
- schwarze Peffer aus der Millen

Déi geréischtert Hieselnëss an Hackernëss mam Knuewlék, dem Parmesan, Majoran a Panéiermiel am Mörser zerstoossen. Den Olivenueleg an de Jugurt derbäi ginn a mat Salz a Peffer ofschmaachen. D'Nuddelen al dente kachen (1 Minutt manner laang kachen ewéi uginn) a mat der Zooss vermëschen.

E Rezept mat Hackernëss vum  
André Zewen



**ANDRÉ ZEWEN**



LU-BIO-05  
Luxembourg  
Agriculture

<http://www.zewen.lu>

E Rezept vum Bertrand Duchamps  
vum Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>