

Rezept

# Bohnen-Tagliatelle mit Pesto

Ein Rezept von Bohnen-Tagliatelle mit Pesto, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Pinienkerne	<b>1 Bund</b> Basilikum (ca. 20 g Blätter)
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan oder Pecorino	<b>40- 50 ml</b> 40-50 ml kalt gepresstes Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz
<b>1</b> mehligkochende Kartoffel	<b>100 g</b> grüne Bohnen
<b>200 g</b> Tagliatelle (Bandnudeln)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

---

2. Basilikumblätter abzupfen, abreiben und grob schneiden. Knoblauchzehe abziehen und hacken. Basilikum, Pinienkerne und Knoblauch mit dem Pürierstab mixen, nach und nach 1/4 TL Salz, dann Parmesan oder Pecorino dazugeben und alles zu einer dicken Paste verrühren. Das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen und gründlich untermischen. Mit Pfeffer würzen. Das Pesto abgedeckt beiseitestellen, bis die Nudeln fertig sind.

---

3. In einem großen Topf 2 l Wasser mit 2 TL Salz zum Kochen bringen. Inzwischen die Kartoffel waschen, schälen und klein würfeln. Bohnen waschen, Endstücke abschneiden, Bohnen ein- bis zweimal durchschneiden. Kartoffel, Bohnen und Nudeln ins kochende Salzwasser geben und in 8-10 Min. bissfest garen.

---

4. Kartoffeln, Bohnen und Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, dabei 2-3 EL Kochwasser auffangen. Die Nudel-Kartoffel-Mischung mit dem Pesto und evtl. etwas Kochwasser verrühren.