Rezept

Linguine alla genovese

Ein Rezept von Linguine alla genovese, am 12.06.2025

Zutaten

- **1** festkochende Kartoffel (ca. 50 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **200 g** Linguine (Kochzeit 7 - 9 Min.)
- **1 EL** Olivenöl
- **2 - 3 EL** Pesto alla genovese (aus dem Glas)
- gehobelter Parmesan zum Servieren
- **1** Schalotte
- **3 Stiele** Basilikum
- **200 g** TK-Prinzessbohnen
- Salz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffel schälen, waschen und 1 - 2 cm groß würfeln. Schalotte sowie Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen.

2. Die Nudeln in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Kartoffel, Schalotte, Knoblauch, Basilikumstiele und die gefrorenen Bohnen dazugeben. 600 ml kaltes Wasser, das Öl und 1 TL Salz hinzufügen.

3. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 12 Min. kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.

4. Die Basilikumstiele entfernen. Das Pesto unter die fertigen Nudeln rühren. Die Basilikumblätter fein schneiden und ebenfalls untermischen. Die Linguine alla genovese großzügig mit Pfeffer würzen und mit gehobeltem Parmesan servieren.