

Rezept

Linguine auf ligurische Art

Ein Rezept von Linguine auf ligurische Art, am 22.07.2024

Zutaten

Für das Pesto:

30 g Pinienkerne	80 g Basilikum
2 Knoblauchzehen	80 g ital. Hartkäse (z. B. Montello)
80 ml natives Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Hefeflocken

Für die Pasta:

1 festkochende Kartoffel (ca. 100 g)	50 g grüne Bohnen
150 g Linguine (ersatzweise Trenette)	Salz
Pfeffer	

Ausserdem:

1 großer Mörser	ital. Hartkäse (nach Belieben)
------------------------	--------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und mit einem sauberen Geschirrtuch gründlich trocken tupfen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, grob zerschneiden und in einem großen Mörser zerstoßen. Erst zwei Drittel der Pinienkerne, dann das Basilikum zugeben und ebenfalls zermusen. Dabei die Masse immer wieder mit einem Löffel vom Boden kratzen und unterrühren. Den Hartkäse in grobe Stücke brechen und ebenfalls mit dem Mörser nach Geschmack mehr oder weniger stark zerdrücken. Zuletzt das Olivenöl mit dem Mörser unterarbeiten. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Hefeflocken würzen.
3. Für die Pasta die Kartoffel schälen, abbrausen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Die Bohnen waschen, putzen und je nach Größe quer halbieren oder dritteln. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest darin garen, währenddessen 7-8 Min. vor Garzeitende Kartoffeln und Bohnen zugeben und mitgaren. Dann alles in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen.
4. Nach Belieben den Hartkäse fein reiben. Pro Portion 3 EL Pesto mit 3-4 EL Nudelkochwasser verrühren. Gründlich unter Pasta, Bohnen und Kartoffeln mengen. Mit den übrigen Pinienkernen und Pfeffer bestreuen. Den geriebenen Käse dazu servieren.