

Rezept

Linguine mit Basilikum-Pesto

Ein Rezept von Linguine mit Basilikum-Pesto, am 30.09.2023

Zutaten

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan (am Stück)	1 EL Pinienkerne
4 EL Olivenöl	1 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
100 g kleine Grüne Bohnen	1 festkochende Kartoffel (00 g)
200 g Linguine oder Trenette	frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen, halbieren und ggf. den grünen Trieb entfernen (siehe Info). Den Parmesan auf der Küchenreibe fein reiben.
2. Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauchhälften, Olivenöl, Zitronensaft, 1 Prise Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer im Mixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren, bis eine mittelfeine, cremige Paste entsteht. Es dürfen dabei schon noch ein paar Pinienkernstückchen und Basilikumblättchen erkennbar sein. Geriebenen Parmesan unterrühren und das Pesto nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Bohnen waschen und die Enden wegschneiden. Die Bohnen je nach Länge in je 2 - 3 Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und ca. ½ cm groß würfeln.
4. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Nudeln hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln ca. 3 Min. kochen lassen. Die Bohnenstücke und die Kartoffelwürfelchen dazugeben und ca. 7 Min. mitkochen lassen.
5. Eine Schüssel zum Vorwärmen mit heißem Wasser ausspülen, abtrocknen und das Pesto hineingeben. 2 - 3 EL Nudelkochwasser dazugeben, das Pesto damit cremig rühren (dadurch lässt es sich später besser mit den Nudeln mischen).
6. Die Nudeln samt Bohnen und Kartoffeln in ein Sieb abgießen und sofort (ohne Abtropfen lassen) zum Pesto geben. Alles mit zwei Löffeln gut durchmischen. In zwei tiefe Teller verteilen und gleich servieren. Wer mag, streut noch geriebenen Parmesan auf seine Portion.