

Rezept

Pasta genovese

Ein Rezept von Pasta genovese, am 11.12.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	400 g grüne Bohnen
Salz	2 Handvoll Basilikumblätter
2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
40 g Pinienkerne	80 g Parmesan (am Stück)
Pfeffer	4 Bio-Zitronenspalten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und bei schwacher Hitze in 20 - 25 Min. gar kochen. Inzwischen die Bohnen putzen, waschen und nach Belieben halbieren. In kochendem Salzwasser 10 - 15 Min. garen.
2. Währenddessen das Basilikum waschen und trocken schütteln. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Hälfte des Basilikums mit Knoblauch und Öl mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker fein pürieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und wieder herausnehmen. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und noch heiß vierteln.
3. Den Parmesan mit dem Sparschäler in grobe Späne hobeln. Eine große Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Bohnen, Pinienkerne und Basilikumöl hineingeben und schwenken, bis alles heiß ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Frisch gekochte Nudeln (z.B. Spaghetti oder Linguine) unter die Kartoffel-Bohnen-Pfanne mischen und kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übriges Basilikum unterheben und die Pasta auf Teller verteilen. Je 1 Zitronenspalte zum Nachwürzen dazulegen und die Pasta zuletzt mit Parmesan bestreuen.