

Penne mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Pesto

Für zwei Personen

Für die Pasta:

| | | |
|--------------|-------------------------|---------------------------|
| 200 g Nudeln | 200 g festk. Kartoffeln | 100 g grüne, dünne Bohnen |
| 50g Parmesan | natives Olivenöl | Salz |

Für das Pesto:

| | | |
|------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1 Knoblauchzehe | 50 g Parmesan | 50 g Pinienkerne |
| 1 Bund Basilikum | 1 Bund glatte Petersilie | 150 ml natives Olivenöl |

Meersalz, Pfeffer

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten, das Basilikum und die Petersilie hacken, den Parmesan reiben und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Dann alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer Paste mixen. Währenddessen nach und nach Olivenöl dazugießen, bis ein dickes, sämiges Pesto entstanden ist. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und diese zusammen mit den Nudeln in das kochende Wasser geben. Die Penne und die Kartoffelstifte circa zehn bis zwölf Minuten kochen lassen, bis beides bissfest ist. Währenddessen die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und etwa acht Minuten bevor die Nudeln und die Kartoffeln gar sind in den Topf geben. Dann das Ganze in ein Sieb abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Pesto vermengen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und mit etwas geriebenem Parmesan und Olivenöl garnieren.

Leon Accurso am 27. November 2014