

Bohnen - mit Spaghetti al Pesto

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Feine grüne Bohnen
250	Gramm	Mehlige neü Kartoffeln
250	Gramm	Dünne Spaghetti
		Salz
3	Essl.	Sahne, (evtl. mehr)
50	Gramm	Basilikum
50	Gramm	Parmesan oder Grana Padano
50	Gramm	Knoblauch
50	Gramm	Pinienkerne
2	Essl.	Olivenöl, (evtl. mehr)
		Salz (zum Würzen und Um die grüne Farbe zu erhalten)

Anleitung:

Ein Rezept aus Ligurien, das den Geschmack des Sommers in sich konzentriert. Es vermischen sich hierin grüne Bohnen mit schmelzenden, neün Kartoffeln, Spaghetti und eine Paste aus Basilikum, Pinienkernen und Parmesan. Das Gericht sieht wundervoll aus, duftet verführerisch und schmeckt himmlisch! Und es hat den Vorteil, daß es nicht viel Mühe macht. Spaghetti: zu feinen Bohnen Spaghettoni, zu dickeren Bohnen Spaghetti, denn es wird alles zur selben Zeit gekocht. Die geputzten Bohnen mit den in Scheiben geschnittenen, geschälten, aber noch rohen Kartoffeln in Salzwasser werfen. Die Spaghetti zufügen - alles miteinander gar kochen, insgesamt ca. neun bis zehn Minuten. Abgießen, aber auf keinen Fall abtropfen lassen, sondern mitsamt etwas anhaftendem Kochwasser zurück in den Topf geben. Soviel Basilikumpaste zufügen, wie man mag, und gut durchschwenken, dabei die Sahne zufügen und alles gut mischen. Für die Basilikumpaste die Blätter, den zerbröckelten Käse, die geschälten Knoblauchzehen und Pinienkerne im Mixer pürieren, dabei soviel Öl hinzufließen lassen, bis eine dicke, streichfähige Paste entstanden ist. Tip: Diese Paste kann man im Kühlschrank ein bis zwei Wochen, im Gefrierer bis zu einem Jahr aufbewahren. In letzterem Fall empfiehlt es sich, die Paste in Eiswürfelbehältern zu portionieren, damit man stets die benötigte Menge entnehmen kann.