

## Pasta alla Genovese

Zutaten für: 4 Portionen

### FÜR DIE SAUCE

60	Gramm	Basilikum - Blätter, gewaschen, gut abgetropft Und grob geschnitten
1	Handvoll	Cashewnüsse, im Backofen bei 200 Grad leicht Geröstet, grob gehackt
100	ml	Pflanzenöl
1		Knoblauchzehe(n), gepresst
3	Essl.	Parmesan, gerieben Salz und Pfeffer
450	Gramm	Pasta, trockene, nicht zu lange
3		M.-große Kartoffeln, festkochend, geschält
2	Handvoll	Bohnen, grüne, TK oder frische, geputzt und evtl. Halbiert
1	Handvoll	Parmesan, gerieben Salz und Pfeffe

### Anleitung:

Nudeln an einer Sauce aus Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln - Ein Klassiker aus Ligurien Alle Zutaten für die Sauce in den Cutter geben und fein zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

Kartoffeln (in nicht zu dicke Scheiben geschnitten), Bohnen und Pasta getrennt in reichlich Salzwasser bissfest kochen (wer's im Griff hat, kann auch alles zum richtigen Zeitpunkt nacheinander in die Pfanne geben und hoffen ... Ich mag es aber lieber, wenn alles auf den Punkt gegart ist). Am Schluss alles nochmals ins kochende Wasser geben und dann abgießen, etwas Kochwasser zurückbehalten. Die Sauce in die heiße Pfanne geben, mit etwas Kochwasser vermischen und Pasta, Kartoffeln und Bohnen wieder begeben, alles gut vermischen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 4 Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Bemerkung: Man kann natürlich auch gekauftes Pesto nehmen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe