

Insalata di Pasta Con Pesto

Zutaten für: 4 Portionen

PASTA

350	Gramm	Spaghetti
140	Gramm	Fest kochende Kartoffeln Evtl. etwas mehr Sorte: wie Nicola
30	ml	Olio 'Extra Vergine'
60	Gramm	Keniaboehnchen; oder Sehr feine Buschbohnen
40	Gramm	Parmesan; frisch gerieben
25	Gramm	Pinienkerne
10	Gramm	Basilikumblaetter;evtl. mehr Salz Pfeffer

PESTO

60	Gramm	Basilikumblaetter
10	Gramm	Prezzemoloblaetter
10	Gramm	Liebstoeckelblaetter
50	Gramm	Ricotta
20	Gramm	Pinienkerne
100	ml	Olivenoel 'Extra Vergine' Mehr nach Konsistenz

Anleitung:

Ansteckend suedlaendisch - Zum absoluten Favoriten unter ihren Kuechenkoestlichkeiten wurde der kalte Spaghettisalat, den sie mir zuliebe jede Woche einmal mitbrachte. Dieses Gericht war neu fuer mich. Der knoblauchlose, im Geschmack nussige Pesto, wie ihn die Leute im Veneto lieben, hatte es mir sofort angetan. Wenn ich es mir recht ueberlege, ist dieses Gericht wohl jenes, das mich endgueltig zum Fan der suedlich inspirierten Vorspeisen werden liess.

Vorbereitungen

Die Kartoffeln schaelen, in dicke Scheiben (vier Millimeter) oder in Ein-Zentimeter-Wuerfel schneiden. Die Boehnchen der Laenge nach halbieren und in viel stark gesalzenem, stark siedendem Wasser kurz blanchieren. Abgiessen und in kaltem Wasser abschrecken. Gut abgetropft weiterverwenden. Die Pinienkerne in der trockenen Pfanne leicht roesten.

Zubereitung

Alle Zutaten der Pestosauce mit etwa der Haelfte des Olivenoels aufmixen. Noch so viel Olivenoel dazufuegen, bis ein nicht zu duenner Pesto entsteht.

Die Spaghetti und die Kartoffeln zusammen in stark siedendes Salzwasser geben und etwa sieben Minuten lang kochen. (Wenn die Kartoffeln gegart erscheinen, sind auch die Spaghetti genau richtig!) Abgiessen, in einer Schuessel mit dem Olivenoel vermengen und abkalten lassen.

Boehnchen und Parmesan unter die zimmerwarmen Spaghetti ziehen. Dann den Pesto daruntermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Insalata di Pasta Con Pesto

(Fortsetzung)

Anrichten, mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum bestreut auftragen.

Tipps

Weil ungekochter Knoblauch nicht nur ausserordentlich stark und scharf wuerzt, sondern den menschlichen Koerper auch quasi ungebremst mit seinen Duftnoten 'einfaerbt', verzichten die Bewohner des Veneto beim Pesto vollstaendig darauf. Sie wuerzen ihn aber zusaetzlich mit starken Petersiliengeschmacksnoten.

Die Gardauer der Spaghetti mag sehr kurz erscheinen. Doch garen diese beim Abkalten in der Schuessel noch nach. Ausserdem nehmen sie dabei das beigefuegte Olivenoel auf. Sie sind dann perfekt 'al dente' und im Geschmack wunderbar wuerzig.

Zugegeben, das Spalten der Keniaboehnchen der Laenge nach ist eine Heidenarbeit. Aber dadurch wird deren Gardauer minimal, so dass der Geschmack fast unveraendert bleibt. Sie bringen daher nicht nur eine fabelhafte Farbe, eine abwechslungsreiche Struktur ins Gericht, sondern auch einen tollen Geschmack.

Fuer Pinienkerne gilt, was fuer das Roesten aller Nuesse gilt: Sie kommen in eine kalte Bratpfanne und werden ohne jede Fettzugabe langsam erhitzt. Steigt ein kraeftiger Duft auf, werden sie unter stetem Wenden rundum geroestet. Und: Weil einmal erwaermte Nuesse sehr rasch verbrennen, ist die Praesenz am Herd unbedingt notwendig.