



# Linguine al Pesto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose der Klassiker aus Ligurien, einfach und schnell

## Zutaten

- 300 g Hartweizengrieß - Spaghetti oder auch schmale Bandnudeln
- 250 g neue Kartoffeln in 1/2 cm dicken Scheiben
- 250 g breite Stangenbohnen, gefädelt in 3 - 4 cm langen, 1 cm breiten Streifen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Pesto:
  - 1 großes Bund Basilikum, gewaschen, gezupft
  - 50 g frisch geriebener Parmesan
  - 1 - 2 junger Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
  - 30 g Pinienkerne
  - Salz, Pfeffer
  - 100 g gutes Olivenöl
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Stangenbohnen putzen, waschen, fädeln und in Streifen schneiden.

### Schritt3

Das Pesto:

#### **Schritt4**

Basilikum zupfen, Knoblauch schälen; die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne bräunen.

#### **Schritt5**

Alles mit Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern und mit dem Öl aufziehen, in eine große Schüssel geben.

#### **Schritt6**

Der Ansatz:

#### **Schritt7**

Die Pasta in reichlich Salzwasser zunächst ca. 5 min. kochen, dann die Kartoffeln dazu geben.1 min. zeitversetzt die Bohnen hinein geben, etwas weiter kochen, aber "bissfest" halten.

#### **Schritt8**

Mit der Schaumkelle tropfnass heraus fangen, zum Pesto geben und gut miteinander vermischen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken und sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** einfach, preiswert, schnell, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-al-pesto/>