



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/>