

Pasta alla Genovese mit Pancetta



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 13m
- **Fertig in** 28m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '13m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Leckere italienische Küche für jeden Tag, unspektakulär und schnell gemacht.

Zutaten

- 500 g Penne Rigata

- 250 g Kartoffeln in Würfeln
- 250 g „Bobby - Bohnen“
- 80 g Butter
- Einige kross gebratene Streifen / Scheiben Pancetta oder durchwachsenen, ungeräucherten Speck
- Für das Pesto:
- 50 g Walnusskerne
- 50 g Cashew Kerne
- 50 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 200 g Basilikumblätter
- 50 g Petersilie
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote, entkernt, grob geschnitten
- Salz, ev. etwas gemahlene Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Pesto:

Schritt3

Die Nüsse zunächst in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett, goldgelb rösten.

Schritt4

Die gezupfte Petersilie und Basilikum waschen und mit dem Knoblauch, der Chilischote und Olivenöl glatt mixen.

Schritt5

Dann die Nüsse und den Parmesan dazu geben, noch einmal kurz aufmixen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zunächst die Bohnen waschen, fädeln, ev. schräg halbieren, die geschälten Kartoffeln in ½ cm große Würfel schneiden.

Schritt8

Die Bohnen und Kartoffeln in reichlich kochendes Salzwasser geben, ca. 10 - 12 min. „bissfest“ kochen, abgießen.

Schritt9

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Etwas von dem Kochwasser (50 ml) in eine ausreichen große, vorgewärmte Schüssel geben und die Butter einrühren.

Schritt12

Nunmehr die Nudeln und Kartoffeln dazu geben und mit dem Pest gut vermischen nachschmecken.

Schritt13

Mit dem krossen Speck sofort zu Tisch geben.

Schritt14

Übriges Pesto lässt sich mit Olivenöl bedeckt in einem Schraubglas gut mehrere Tage verwahren.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-alla-genovese-mit-pancetta/>