

PESTO GENOVESE MIT KARTOFFELN UND BOHNEN



ZUTATEN für 2 Portionen

- 150g Trofie Nudeln (ca. 10 Minuten Kochzeit)
- 150g Kartoffeln
- 150g grüne Bohnen (Prinzess- oder Brechbohnen) TK oder frisch
- Eine Handvoll Pinienkerne
- 1 Glas Nabio Pesto alla Genovese
- Optional frischer Basilikum und Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln je nach Wunsch schälen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden.
2. Wenn frische Bohnen verwendet werden, diese waschen, putzen und ggf. halbieren.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln sowie die Kartoffeln hineingeben. Für ca. 10 Minuten kochen, bis die Nudeln und die Kartoffeln al dente sind. Etwas Nudelwasser aufheben.
4. Bohnen in einem separaten Topf 5-10 Minuten kochen.
5. Parallel die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne anrösten.
6. Nudeln, Kartoffeln und Bohnen mit dem Pesto und etwas Nudelwasser mischen und die Pinienkerne darüber streuen.

