

Trofie alla Genovese

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Trofie (alternativ Linguine oder Spaghetti)
200 g grüne Bohnen
2 Kartoffeln
Salz

Für das Pesto

100 g Basilikum
100 ml Olivenöl
100 g Parmesan
20 g Pecorino
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Pinienkerne
1 Prise(n) Meersalz

Besonderes Zubehör

Mixer

dir.

- 1 -

Salzwasser aufkochen und Trofie nach Packungsanweisung kochen.

- 2 -

Kartoffeln schälen und würfeln. Bohnen putzen. Kartoffeln in Salzwasser 10-15 Minuten kochen. Nach der Hälfte der Zeit Bohnen hinzufügen.

- 3 -

Für das Pesto Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Parmesan und Pecorino reiben. Knoblauch schälen und grob hacken.

- 4 -

Knoblauch und Meersalz im Mixer pürieren. Nacheinander mit Basilikum, Pinienkerne und Käse vermischen. Langsam Olivenöl hinzufügen und pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

- 5 -

Gemüse und Trofie abseihen. Mit Pesto vermengen und servieren.

Ein richtig gutes, grünes Pesto braucht nicht viel. Nur frisches Basilikum, ein paar Pinienkerne, etwas Knoblauch, Parmesan und Pecorino, gutes Olivenöl und eine Prise Meersalz - mehr nicht. Damit du die ligurische Paste richtig in Szene setzt, machst du es genau wie die Italiener. Misch das frische Pesto mit Trofie, Kartoffeln und grünen Bohnen - schon steht ein echter Klassiker vor