

Spaghetti mit Bohnen, Kartoffeln und grünem Pesto

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Msp. Salz	250 g festk. Kartoffeln
250 g grüne Bohnen	30 g Pinienkerne	50 g Cashewkerne
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. Pfeffermix
100 g Parmesan		

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen.

Währenddessen Kartoffeln schälen und in längliche Stifte schneiden. Fäden der Bohnen entfernen und die Bohnen anschließend halbieren. Ca. 7 Min. vor Ende der Pasta-Kochzeit Bohnen und Kartoffelstifte ins kochende Salzwasser geben und mit zu Ende garen.

In der Zwischenzeit Pinien- und Cashewkerne anrösten.

Petersilie und Basilikum grob gehackt in eine Moulinette geben und kurz mixen. Kleingeschnittene Knoblauchzehe und 80 ml Olivenöl dazugeben und wieder kurz mixen.

Geröstete Kerne dazugeben, mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Italian Gewürz würzen und nochmals kurz mixen. Mit Parmesan abschmecken und das Pesto fertig mixen.

Spaghetti, Bohnen und Kartoffeln abgießen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spaghetti, Bohnen und Kartoffeln dazugeben, kurz durchschwenken und etwas Nudelkochwasser dazugießen. Das Pesto einrühren und ggf. noch mal mit Gewürzsalz und Pfeffermix nachwürzen.

Spaghetti auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 27. August 2022