

Linguine mit Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

Für zwei Personen

Für die Linguine:

125 g Semola	2 Eier	2 EL Mehl
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Tafelsalz	

Für das Gemüse:

2 festk. Kartoffeln	100 g grüne Bohnen	Salz
---------------------	--------------------	------

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum	5 Blätter Minze
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Für die Linguine:

Die Zutaten alle in einer Schüssel vermengen und zu einem Teig verkneten. Kurz ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Linguine schneiden.

Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

Für das Gemüse:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen.

Die grünen Bohnen putzen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Etwas Wasser von der Pasta in einen Topf geben und beides darin schwenken.

Für das Pesto:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Basilikum grob auseinander zupfen und zusammen mit der Minze und dem Olivenöl in den Mixer geben. Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Parmesan grob in Stücke schneiden. Beides mit in den Mixer geben sowie die Pinienkerne und zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die frischen Nudeln mit dem Pesto, dem Gemüse und etwas Nudelwasser vermengen, in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Marie Pulvermacher am 29. April 2019