

## Pasta alla Genovese

### Für 2 Personen

200 g Linguine	150 g grüne Bohnen	150 g Kartoffeln, fest
1 Zehe Knoblauch	30 g Parmesan	30 g Pecorino
30 g Pinienkerne	30 g Walnusskerne	30 g Cashewkerne
100 g Basilikumblätter	50 g Petersilienblätter, glatt	1 Chilischote, getrocknet
40 g Butter	100 ml Pflanzenöl	100 ml Olivenöl, mild
30 g Salz	Pfeffer, weiß	

In einem Topf zwei Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen bringen. Den Parmesan und den Pecorino fein reiben. Die Pinienkerne, die Walnusskerne und die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel mit circa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die grünen Bohnen waschen und die Spitzen und die Enden abschneiden. Die Linguine zusammen mit den Bohnen und den Kartoffelwürfeln im kochenden Salzwasser für acht bis zwölf Minuten garen lassen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Basilikum, der Petersilie und der Chilischote mit dem Pflanzenöl pürieren. Die Masse anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl dazu geben, so dass ein cremiges Pesto entsteht. Die abgekühlten Nüsse und Kerne sowie den Parmesan und den Pecorino dazu geben und alles noch einmal pürieren. Die Linguine, die Bohnen und die Kartoffeln abgießen und dabei circa 60 Milliliter des Kochwassers auffangen. Das aufgefangene Kochwasser in zwei tiefe Teller geben und die Butter darunter rühren. Die Nudeln, die Bohnen und die Kartoffeln dazu geben und mit dem fertigen Pesto gut vermengen. Die fertige Pasta alla Genovese in den tiefen Tellern servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2010