

Pesto-Pasta

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Einfach, aber äusserst raffiniert. Die Kombination aus Teigwaren, Pesto, Kartoffeln und Bohnen macht dieses Essen zu einem richtigen Yummy-Yummy-Genuss.»

Zutaten (4 Pers)	Zubereitung
60 g Basilikum 50 g Pinienkerne 1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst 1 dl Olivenöl 40 g Parmesan, fein gerieben 180 g grüne Bohnen, gewaschen und gerüstet 1 Bio-Zitrone, die Schale fein abgerieben und 1 EL Saft ausgepresst 250 g Orecchiette 300 g Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten Salz und schwarzer Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Für das Pesto 50 g Basilikum mit den Pinienkernen, Knoblauch, 1 guten Prise Salz und viel Pfeffer im Mixer zerkleinern, bis eine Paste entsteht. Ca. 80 ml Öl dazugiessen und kurz weitermischen. 30 g Parmesan hinzufügen und auch den Käse kurz mit dem Mixer einarbeiten. (Der Aufwand lohnt sich. Wenn es pressiert, kann man mit gutem Gewissen auch eine fertige Pestosauce kaufen.)2. Die Bohnen halbieren und in Salzwasser bissfest garen. Das Wasser abgiessen, das Gemüse abkühlen lassen und mit den restlichen 20 ml Öl, der Zitronenzeste, dem Saft, den restlichen 10 g Basilikum und einer Prise Salz sorgfältig untereinander mischen.3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Orecchiette 5 Minuten kochen, dann die Kartoffeln hinzufügen und alles nochmals 7 Minuten kochen. Die Kartoffeln müssen durchgegart sein, die Pasta sollte al dente sein. 4 EL Kochwasser aufbewahren, den Rest abgiessen. Die Teigwaren und die Kartoffeln mit dem Pesto und den 4 EL Kochwasser sorgfältig untereinander mischen.4. Zum Servieren erst die Pasta auf einen Teller heben, dann die Bohnen und zuletzt den Parmesan darauf verteilen.

