



# Pasta alla Genovese mit Kartoffeln und Bohnen



 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kartoffeln, vorw. festk	250 g
Stangenbohnen	500 g
Penne Rigate	500 g
Parmesan	100 g
Basilikum, frisch	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Pinienkerne	2 Esslöffel
Olivenöl	100 ml
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Kartoffeln waschen, schälen und ca. 0,5 cm klein würfeln. Bohnen waschen und Enden dünn abschneiden.

Nudeln und Kartoffeln im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Nach ca. 5 Min. Bohnen dazugeben und zusammen zu Ende garen.

Mittlerweile Parmesan fein reiben. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem hohen Gefäß Parmesan mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca. 1 Tasse Kochwasser abschöpfen und Nudeln, Kartoffeln und Bohnen in ein Sieb abgießen. Alles in den Topf zurück geben und mit Pesto vermengen. Falls nötig, etwas Kochwasser zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal		
Kohlenhydrate	62 g	Ballaststoff	9 g
Eiweiß	24 g	Fette	29 g