



Wir sind der Ansicht: Pesto schmeckt nur frisch zubereitet!

pesto alla katja

min

300 g Parmesan
300 g Pinienkerne
4 Bündel Basilikum
250 ml Olivenöl
Salz + Pfeffer
1-2 Knoblauchzehen

500 g grüne Bohnen
500 g kleine Kartoffeln
500 g Casarecce/Penne

Zutaten für einen Salat



1. Die **Kartoffeln** vorkochen, dann pellen, in dicke Scheiben schneiden und in etwas **Olivenöl** von beiden Seiten goldbraun anbraten. **Salzen** und **pfeffern**.



2. Die **Basilikumblätter** vom Stängel zupfen, abspülen und gut trockentupfen.



3. Die **Basilikumblätter** zusammen mit dem fein geriebenen **Parmesankäse**, den **Pinienkernen** und reichlich **Olivenöl** mit dem Mixstab pürieren. Mit **Salz** und **Knoblauch** abschmecken. Mit Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.



4. Die **Pasta** in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.



5. Die **Bohnen** waschen und ihre Stiele abschneiden. In kochendem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren.



6. Die Bratkartoffeln mit der Pasta, den Bohnen und etwas Pesto vermengen. Hierzu passt ein frischer **Salat**.

60