



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Pasta con Fagiolini, Pesto e Patate

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

Buongustaio Zutaten:

- 500g Pasta
- 350g Pesto Genovese
- 100g Parmiggiano Reggiano
- Salz, Pfeffer

Sonstige Zutaten:

- 200g gewürfelte Kartoffeln
- 150g grüne Bohnen
- 60g geröstete Pinienkerne



ZUBEREITUNG:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die in mundgerecht geschnittenen Bohnen 5 Minuten kochen, Pasta und Kartoffelstücke hinzugeben und weitere 10 Minuten die Pasta "al dente" kochen. Eine Schöpfkelle vom Pasta-Kochwasser mit dem Pesto Genovese in einer großen Schüssel verrühren. Pasta und Gemüse abgießen, sofort mit dem Pesto vermischen. Die gerösteten Pinienkerne darüberstreuen und sofort servieren.

Buon appetito wünscht Buongustaio!