



## Tagliatelle al pesto, fagiolini e patate

(Bandnudeln mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln)

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Pesto:

**80g Pinienkerne**  
**2 Hand voll Basilikum**  
**1 Knoblauchzehe**  
**150ml Olivenöl „extra vergine“ \***  
**80g Pecorino oder Parmesan, frisch gerieben**  
**Meersalz\***  
**schw. Pfeffer aus der Mühle\***

\* \* \*

**100g kleine Kartoffeln**  
**100g Kniabohnen**

\* \* \*

**400 g Tagliatelle oder Linguine\***  
**Pecorino oder Parmesan**



### Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten u. abkühlen lassen. Knoblauch schälen, Basilikum waschen, trockentupfen und mit dem Knoblauch u. dem Olivenöl pürieren. Dann die Pinienkerne u. den Käse zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in Gläser abfüllen u. mit Olivenöl bedecken. (Hält sich so bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.)

Die Kartoffeln schälen, in wenig Wasser weich kochen, auskühlen lassen u. vierteln. Kniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser „al dente“ garen. In Eiswasser abschrecken.

Inzwischen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser „al dente“ garen u. abgießen. Anschließend in eine große (Wok)-Pfanne geben u. vorsichtig mit Pesto, den Bohnen u. den Kartoffeln durchschwenken. Mit Meersalz u. schwarzem Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Käse darüber hobeln.

*Buon appetito!*

**(Die mit\* gekennzeichneten Zutaten zu diesem Gericht erhalten Sie bei uns im Geschäft.)**

**La Piazza Culinaria • Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen • Tel. 06831-46676**  
**[www.lapiazzaculinaria.de](http://www.lapiazzaculinaria.de)**