

Pasta mit Bohnen „Siena“

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g festkochende Kartoffeln,
- 500 g Buschbohnen,
- 300 g Linguine (Pasta),
- Meersalz,
- 1 Glas Weckzeit Pistazien-Pesto „Siena“

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Buschbohnen waschen, Spitzen an beiden Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Einen Topf mit reichlich kaltem Wasser aufsetzen und ca. 30 g Meersalz hinzufügen. Die Kartoffeln und die Bohnen hinein geben und mit geschlossenem Deckel 12 Minuten kochen lassen. Deckel abnehmen und 300 g Linguine ins Wasser geben und „al dente“ kochen (ohne Deckel!!!). Nach der empfohlenen Kochzeit immer probieren ob die Nudeln gar sind. Das Ganze abschütten und ca. 80 ml Kochwasser auffangen. Geben Sie den Inhalt des Topfes in eine möglichst vorgewärmte Schüssel, verrühren das Pesto mit dem aufgefangenen Wasser und gießen dies über die Kartoffel-Pasta-Bohnen Mischung.

Guten Appetit!