

Trofie liguri al pesto

Viani



Viani

Ligurische Pasta mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto Genovese

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Trofiette
frisches Pesto Genovese
50 g Parmesan
150 g grüne Bohnen
350 g Kartoffeln
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Bohnen waschen, Enden abschneiden und in Stücke brechen. Kartoffeln und Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Trofie in Salzwasser ca. 12 Minuten al dente kochen. Pesto mit 3 EL Pastawasser verrühren, Trofiette und das Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Pestosauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen.



TROFIETTE



FRISCHES PESTO
GENOVESE



PARMIGIANO
REGGIANO DOP