



Basilikum-Pesto

PORTIONEN 4

ZUTATEN

- 50 g Basilikumblätter (1 bund ohne Stiel)
 - 50 g Parmesan Käse (ohne für Dennis)
 - Kartoffeln (Würfel geschnitten)
 - 2 Knoblauchzehen (ohne für Dennis)
 - 120 ml EVO (oder Oliven Öl)
 - 40 g Getrocknete Tomaten
 - 250 g grüne Bohnen
 - 40 g Pinienkerne
-

ANLEITUNGEN

- Basilikum, Parmesan, Knoblauch, getrocknete Tomaten und die Pinienkerne werden in ein hohes, schlankes Gefäß gegeben und mit dem Olivenöl übergossen. Mit Hilfe eines Zauberstabes zerkleinert man alle Zutaten zu einem flüssigen Pesto.
 - Wenn das Basilikum-Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, fülle dein Pesto in ein Glas und bedecke es mit einem Löffel Öl (nicht mehr mixen!). Das Pesto schmeckt am besten, wenn man es für einen Tag im Kühlschrank ziehen lässt.
 - Koche die grünen Bohnen und Kartoffelwürfel in einem großen Topf, in dem die Nudeln gekocht werden. Bohnen und Kartoffelwürfel abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.
 - Jetzt die Nudeln im gleichen Wasser kochen und etwas Kochwasser spare.
 - Das Pesto und das Kochwasser zu den grünen Bohnen und Kartoffeln geben, mit den Nudeln mischen und servieren.
 - Du kannst Öl und Parmesan nach Geschmack hinzufügen!
-