



REZEPT

PENNE RIGATE (MITTELLANGE, RÖHRENFÖRMIGE NUDELN) MIT GRÜNEN BOHNEN UND BOHNENKRAUT SOÙE



SATUREJA
HORTENSIS



ZUTATEN

Für 2 Personen:

- › 150 g penne rigate
- › 400 g grüne Bohnen
- › 1 Handvoll frisches Bohnenkraut
- › 1 Handvoll Pinienkerne
- › 2 Handvolle geriebenes Parmesans
- › Olivenöl
- › 1 gehacktes Knoblauch
- › Salz

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 30 Minuten

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie die Pesto SoÙe zuerst vor, besser am Tag zuvor, das Pesto wird somit noch schmackhafter. Die harten Stangen des Bohnenkrauts schneiden. Das Bohnenkraut, die Pinienkerne, den Knoblauch, eine Messerspitze Salz und einen Tropfen Öl im Standmixer mischen. Nur eine Messerspitze Salz ist ausreichend, da das Bohnenkraut schon sehr würzig ist. Vermischen Sie alle Zutaten, bis ein homogener aber grober Teig entsteht. Geben Sie noch Öl dazu, wenn nötig. Mischen Sie den Käse unter. Wenn Sie die Pesto SoÙe am Vorabend zubereiten, bewahren Sie diese in einer Schüssel mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank auf. Kochen Sie die Penne in reichlich Salzwasser. Geben Sie die grünen Bohnen 10 Minuten vor dem AbgieÙen hinzu; ein bisschen früher, wenn Sie knusprige grüne Bohnen bevorzugen. Einige Esslöffel des Kochwassers aufbewahren. Die Penne mit den abgegossenen grünen Bohnen mit der Bohnenkraut SoÙe und einigem Esslöffel Kochwassers verbinden. Vermischen Sie alles. Servieren Sie die warmen Penne mit geriebenem Parmesan darauf.