

Ligurische Pasta



Herzhaftes aus Nordwestitalien: Ligurische Pasta mit Kartoffeln, eingelegten Tomaten, Pinienkernen, Bohnen und frischem Basilikum.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in feine Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die eingelegten Tomaten in feine Streifen schneiden, die Bohnen putzen, halbieren und kurz in kochendes Wasser geben.

Nun die Pasta nach Packungsanleitung vorbereiten. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Nudeln, Kartoffelstücke, Bohnen und die Tomatenstreifen hinzufügen, kurz anbraten. Alles mit 1-2 EL Pesto vermischen. Das Ganz gut durchziehen lassen und zusammen mit frischen Basilikum und etwas Pinienkernen servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Pasta (z.B. Fileja Nudeln)
- 8 eingelegte, getrocknete Tomaten
- 100 g frische Prinzessbohnen
- 1-2 EL veganes Pesto (z.B. Pesto verde von LaSelva)
- 25 g Pinienkerne
- 6-8 festkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- frisches Basilikum

docbears.de wünscht einen guten Appetit!