



## Rezept für «Trofie all'Pesto Genovese»

Für sechs Personen:

- **Basilikum-Pesto**
- **50 Gramm Basilikum**
- **½ Becher Olivenöl Extra Vergine**
- **1 Esslöffel Pinienkerne**
- **6 Esslöffel frisch geriebener Parmesan-Käse**
- **2 Esslöffel frisch geriebener Pecorino**
- **2 Knoblauchzehen**
- **einige Körner grobes Meersalz**

Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben. Also alles früh genug aus dem Kühlschrank nehmen. Zunächst die Basilikumblätter gründlich waschen und ganz trocknen lassen. Am Anfang den Knoblauch mit einigen Salzkörnern zerstampfen. Dann den Basilikum zugeben und ebenfalls im Mörser zerreiben. Das Basilikum vorher nicht zerschneiden. So lange zerstampfen, bis aus den zerriebenen Basilikumblättern wenige Tröpfchen grüner Flüssigkeit austreten. Jetzt die Pinienkerne zugeben und zerstampfen. Als nächstes den geriebenen Käse beimengen und zum Schluss das Olivenöl zugliessen.

**600 Gramm Trofie, Trenette oder Spaghetti**

**4 grosse festkochende Kartoffeln in grobe Würfel geschnitten**

**150 Gramm grüne Bohnen Esslöffel Pinienkerne**

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Pasta, Kartoffeln und Bohnen ins Wasser geben kann man gleichzeitig garen bis die Teigwaren al dente sind. Vor dem Abgiessen mehrere Löffel Kochwasser ab schöpfen und beiseite stellen. Zwei Drittel des Pesto mit etwas Kochwasser vermengen und unter die Pasta mit Kartoffeln und Bohnen rühren. Die Pasta sofort in tiefen Tellern servieren und jeweils einen Klecks Pesto darüber geben. Nach Wunsch zusätzlich mit geriebenem Käse verfeinern.