

Linguine mit Pesto, Fisolen und Kartoffeln

Nachdem wir dieses Jahr erstmals Fisolen auf der Terrasse angebaut haben und Basilikum sowie in Hülle und Fülle vorhanden hatten, stand diesem traditionell ligurischem Rezept nichts mehr im Weg. Die Linguine mit Pesto, Fisolen und Kartoffeln sind eine der besten Möglichkeiten, um das klassische Pesto aufzuwerten.

Traditionellerweise wird das Pesto mit dem Mörser zubereitet. Pesto kommt nämlich von dem italienischem Wort *pestare*, was so viel wie *auf etwas treten* bedeutet. Mit dem Mörser werden die Basilikumblätter also sprichwörtlich zerstampft. Alternativ eignet sich aber auch der Pürrierstab gut, um das Pesto frisch zuzubereiten.

Für die Pasta eignen sich Linguine, die man in Ligurien auch Trenette nennt. In anderen Regionen Italiens werden sie wiederum als Bavette bezeichnet. Die Form ist aber im Großen und Ganzen ein und dieselbe.



Zutaten für 2 Portionen Linguine mit Pesto, Fisolen und Kartoffeln:

- 180g Linguine
- 60g Kartoffel
- 50g Fisolen
- 35g Basilikumblätter
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 15g Pinienkerne
- 25g Parmesan
- 15g Pecorino
- 1g grobes Salz
- 35g Olivenöl
- grobes Salz fürs Pastawasser

Zuerst bereitet ihr das Pesto vor: Basilikumblätter waschen und mit einem sauberen Geschirrtuch abtrocknen. Knoblauchzehe schälen und mit dem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Basilikumblätter nach und nach dazugeben und fein zerkleinern. Pinienkerne, Salz und den in kleine Stücke zerteilten Parmesan und Pecorino mitverarbeiten. Ist die Paste homogen, könnt ihr das Olivenöl untermengen.







Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Fisolen putzen. Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Pasta al dente kochen. Ca. 5-7 Minuten bevor diese fertig ist, Kartoffel und Fisolen hinzufügen und mit der Pasta mitkochen. Den Inhalt des Topfes abseihen, zurück in den Topf geben und mit dem Pesto vermischen. Nun können die Linguine mit Pesto, Fisolen und Kartoffeln serviert werden.







Haltbarkeit

Das Pesto könnt ihr in ein mit heißem Wasser ausgekochtes Schraubglas füllen und für mehrere Tage im Kühlschrank lagern oder aber auch in Portionen abgefüllt tiefkühlen und dann nach Bedarf auftauen.