

Trofie al Pesto

Zutaten für 4 Personen

50 g Basilikum-Blätter (Blätter eines sehr großen Bundes oder von 1,5 Stöcken, wie sie hierzulande verkauft werden)

1 Knoblauchzehe

15 g Pinienkerne

8 EL Olivenöl (ca. 80 ml)

30 g Parmesan

15 g Pecorino

etwas grobes Meersalz

200 g Fisolen

300 getrocknete oder, falls vorhanden, 350 g frische Trofie



Nudelwasser und Kochwasser für die Fisolen aufstellen.

Erdäpfel schälen, die Fisolen putzen.

Den Käse reiben, den Knoblauch in kleine Stücke schneiden.

Die Trofie (hier Kochzeit 20 min.) ins kochende Wasser geben.

Die Fisolen ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann eiskalt abspülen.

Die Erdäpfel in Stücke schneiden und ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit mit den Nudeln mitkochen lassen.

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten:

Die Basilikumblätter, Pinienkerne und etwas grobes Meersalz im Mixer grob zerkleinern, dann etwas Öl hinzufügen, nochmals kurz mixen.

Schließlich das restliche Öl und den Käse mit einem Löffel unterrühren.

Das Pesto in eine große Schüssel geben.

Einige Löffel Nudelkochwasser aufheben, die Trofie und Erdäpfelstücke abgießen und in die Schüssel geben, zwei bis drei Löffel Kochwasser dazugeben und mit den Fisolen und dem Pesto verrühren.

Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!