

Hilde Seelbachs Pasta und Pesto mit grünen Bohnen

Tipp: Ab Juni gibt es frische Bohnen aus heimischem Anbau. Hilde Seelbach hat das Bohnenkraut im Garten und bringt euch gerne etwas mit!



Zutaten:

1 Bund Bohnenkraut (Variante: 2 Bund Basilikum)
4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
8 EL Olivenöl
2 EL frisch geriebener Pecorino (plus: siehe unten)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

400 g grüne Bohnen, Salz
400 g kurze Nudeln (Fusilli, Casarecce oder Orecchiette)
Frisch geriebener Pecorino zum Servieren

Zubereitung:

Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und grob hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken oder durchpressen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten. Mit dem Bohnenkraut, den Tomaten, dem Knoblauch und dem Öl zu einer feinen Paste pürieren. Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die grünen Bohnen waschen, die Enden abschneiden und bei Bedarf die Fäden abziehen, je nach Größe halbieren oder dritteln. In einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen, die Nudeln und die Bohnen ca. 8 Minuten bissfest kochen. 2-3 EL heißes Kochwasser zum Pesto geben und dieses cremig

rühren. Nudeln und Bohnen abtropfen lassen und gründlich mit dem Pesto mischen.
Rasch mit geriebenem Pecorino servieren. Guten Appetit!!!