

PASTA MIT SELBSTGEMACHTEN ZITRONENPESTO UND BOHNEN / FUSILLI TRICOLORE / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #29



Selbst gemachtes Pesto geht schnell und ist nicht kompliziert. In nur 15 Minuten könnt ihr ein leckeres Pasta-Gericht mit frischem Zitronenpesto und grünen Bohnen zaubern. Das Gericht lässt sich sowohl warm, als auch kalt verzehren.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELN UND BOHNEN

Säubere die Bohnen, halbiere sie und koche sie mit den Nudeln zusammen in Salzwasser al dente.

ZITRONENPESTO

Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bis sie lecker duften. Reibe den Pecorino fein, schäle die Knoblauchzehen und presse oder reibe sie ebenfalls fein. Reibe die Zitronenschale ab und drücke den Saft aus. Hacke die Petersilie, den Thymian und die Hälfte der Pinienkerne fein.

Verrühre alle Zutaten mit dem Öl, Pfeffer und den restlichen Pinienkernen in einer Schüssel.

Vermenge die Nudeln und Bohnen mit dem Pesto und serviere das Gericht.

Füge das Salz erst beim Abschmecken nach Belieben hinzu. Der Pecorino ist bereits sehr würzig. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wenn du das Pesto etwas sämiger möchtest, kannst du etwas eine Tasse des Nudelwassers hinzugeben.

NUDELN:

- 300 g** Nudeln (z.B. Fusilli tricolore)
- 400 g** grüne Bohnen

ZITRONENPESTO:

- 100 g** Pinienkerne
- 100 g** Pecorino Käse
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Zitronen (Saft und Schale)
- ½** Petersilie
- 4** Thymian
- 80 g** Olivenöl
- ½ TL** Pfeffer
- ½ TL** Salz