



Trofie alla Genovese

Ein Rezept von Stefania Lettini

Klassisches Pesto Genovese

Zutaten (für circa vier Portionen)

60 bis 70 g frisches Basilikum (idealerweise Basilico Genovese DOP)

30 g Pinienkerne

1 bis 2 kleine Knoblauchzehen

45 bis 60 g geriebener Parmigiano Reggiano, 24 Monate gereift

20 bis 40 g geriebener, sardischer Pecorino (Fiore Sardo)

10 bis 15 g Meersalz (gerne aus Trapani)

60 bis 80 ml mildes Olivenöl extra vergine (idealerweise aus Ligurien „Riviera Ligure DOP“)

Zubereitung

Basilikumblätter in kaltem Wasser waschen und in einem Küchenhandtuch sanft trocknen. Knoblauch klein schneiden und mit etwas Meersalz und den Pinienkernen in den Mörser geben und klein mörsern. Basilikum zu den anderen Zutaten in den Mörser geben. Weiter zerstoßen und verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Nun den Parmesan, den Pecorino und das Olivenöl in den Mörser geben. Nochmal mit dem Mörser verrühren und abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas mehr Olivenöl, Salz, Parmesan oder Pecorino dazugeben.

Trofie alla Genovese

Zutaten (für circa vier Portionen)

1 x Zubereitung „Pesto Genovese“ (siehe oben)

350 g Trofie

350 g grüne Bohnen

350 g festkochende Kartoffeln

Zubereitung

Die Bohnen waschen, abtropfen lassen, Stielansätze abschneiden und halbieren. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf circa drei Liter Wasser salzen und zum Kochen bringen. Nudeln und Kartoffeln in das kochende Wasser geben und gemeinsam circa 12 Minuten kochen. Dann die Bohnen hinzugeben und weitere sechs bis acht Minuten garen, bis alle Zutaten gar und bissfest sind. Von dem Kochwasser circa 100 Milliliter in einer Schale auffangen. In eine große Pfanne etwas von dem Kochwasser geben. Kartoffeln, Nudeln und Bohnen abgießen und in die Pfanne geben.

Das frisch zubereitete Pesto Genovese nun bei ganz geringer Hitze unterrühren und gegebenenfalls mit dem Garwasser verlängern und mit Salz, Olivenöl und Parmesan und/oder Pecorino abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren.

Tipp

Bei der Zubereitung auf die Garzeiten der unterschiedlichen Zutaten achten. Große Kartoffelstücke, frische Nudeln und TK-Bohnen können abweichende Garzeiten haben. Die Reihenfolge des Kochens sollte man so abstimmen, dass am Ende alle Zutaten gleichzeitig fertig gegart sind.