



Pasta con Patate e Fagioli

Die Einfachheit ist es, die diesen italienischen Klassiker über Generationen hinweg beliebt macht. Pasta verbindet sich mit cremiger Pesto und nussigen, ebenfalls cremig-samtigen Bohnenkernen. Die Kartoffel avanciert vom ehemaligen Sättigungselement zur goldbraunen, knusprigen Begleiterin. Drei feste Elemente der ländlich inspirierten Küche verbünden sich mit Rucola, Pinienkernen, Croûtons und Parmesan zu unschlagbarem Soulfood!



Die Nudeln, Kartoffeln und Bohnen

Kartoffeln am Vortag in gut gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern al dente garen. Nach 10 Minuten mit einem spitzen Messer hinein piken, um den Gargrad zu prüfen. Keinesfalls über al dente garen. Nach dem Abkühlen pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Bis zum Braten abgedeckt aufbewahren.

Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser abnehmen und beiseitestellen. Bohnen auf einem Sieb kurz abtropfen.

Toastbrot entrinden und gleichmäßig fein würfeln. In Butter und einem kleinen Schuss Olivenöl langsam golden und knusprig braten. Pinienkerne golden rösten. Chilischoten entkernen, in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln unmittelbar vor dem Servieren

knusprig braten. Dafür die Scheiben in einer ausreichend dimensionierten, beschichteten Bratpfanne einzeln nebeneinander legen. Mit Chilisalzwürzen.

Einen Teil des Pesto und einige Löffel Nudelwasser in eine Sauteuse (oder einen breiten Stiltopf) geben. Pasta und Bohnen unterschwenken, bis

Die Zitronen heiß abwaschen. Schale von einer Zitrone dünn abschälen, ohne das bittere Weiße. Butter aufschäumen, beiseite ziehen, leicht salzen, Zitronenschale einlegen, ziehen lassen.

alles von dem Pesto ummantelt ist. Großzügig mit der cremigen Sauce sein! Restlichen Pesto separat servieren. Bratkartoffeln vorsichtig unter die Pasta heben. Croûtons darüber streuen. Mit Rucola und Pinienkernen toppen. Parmesan über der Pasta in Späne hobeln. Sofort servieren.

Der Pesto

Parmesan und Pecorino sehr fein reiben. Kräuter verlesen, nur die Blättchen verwenden. Mit den weiteren Zutaten, zunächst ohne Käse, in einen Mixbecher füllen und mit dem Zauberstab rasch cremig mixen, nicht ganz fein. Wichtig: Die Geflügelbrühe nach und nach hinzufügen, damit der Pesto nicht zu flüssig wird. Zum Schluss den ge-

riebenen Käse untermixen, nur ganz kurz, damit er nicht zu schmelzen beginnt. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis 10 Minuten vor dem Servieren kühl aufbewahren.

Tipp: Ich verwende immer einen Schuss Brühe für Pesto, so wird er nicht ganz so fest und ist leichter.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Nudeln, Kartoffeln und Bohnen

Menge	Zutat
200 g	Conchiglie
6 kleine	festkochende Kartoffeln (z. B. „La Ratte“ oder „Bamberger Hörnchen“)
150 g	kleine weiße Bohnen (z. B. „Canellini“)
3 Scheiben	Toastbrot
2	Bio-Zitronen
1 Hand voll	Pinienkerne
1	rote Chilischote
Einige	Rucolablättchen
Einige EL	mildes Olivenöl
2 bis 3 EL	Butter
ca. 30 g	Parmesan (am Stück)
	Salz, Chilisalz

Zutaten

Der Pesto

Menge	Zutat
1 Bund	Basilikum
½ Bund	Blattpetersilie
3 bis 4 Stiele	Zitronen-Melisse
8 bis 10 Blättchen	junger Rucola
1	Bio-Zitrone
2	junge Knoblauchzehen
40 bis 50 g	Parmesan gerieben (Optimal: 20 g ersetzen durch Pecorino)
40 g	Pinienkerne (golden geröstet)
40 ml	mildes Olivenöl (z. B. aus Ligurien)
20 ml	Sonnenblumenöl
20 bis 30 ml	Geflügelbrühe
Einige Spritzer	grüner Tabasco
	Salz, Pfeffer