

TROFIE MIT PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die grünen Bohnen und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit kochendem gesalzenem Wasser garen. Die Trofie dazugeben und bissfest garen. In der Zwischenzeit das Pesto in eine Pfanne geben und mit etwas Nudelkochwasser strecken. Die Trofie mit dem Gemüse abgießen und (fern vom Herd) in der Sauce schwenken. Sofort servieren.

Menù-Zutaten

240 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP
(Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) -
WHP

Zutaten

n.B. Salz
120 g grüne Bohnen
120 g Kartoffeln
500 g Trofie