

Ligurischer Nudel-Kartoffel-Salat

Leichter Genuss vom Mittelmeer.

Wer es vegetarisch und leicht mag, der ist hier bei diesem Rezept an der richtigen Stelle. Die Kombination aus gekochten Kartoffeln und leckeren Nudeln in einem leichten Salat ist einfach lecker. Das Gericht vom Mittelmeer passt gut zu Gegrilltem.

Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 20 g Pinienkerne
- 20 g Parmesan
- 2-3 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 300 g grüne Bohnen
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Girandole- oder Spirelli-Nudeln
- 1-2 EL Zitronensaft oder Balsamico

Zubereitung

- Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob zerpfücken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Den Parmesan reiben und den Knoblauch abziehen und zerdrücken.
- Alle vorbereiteten Zutaten und Olivenöl im Blitzhacker pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Bohnen putzen, abspülen, klein schneiden und in Salzwasser 8 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
- Die Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. Nudeln und Kartoffeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen. Abgießen und sofort mit Bohnen, Pesto und Zitronensaft vermengen und servieren.

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ligurischer-nudel-kartoffel-salat/>