

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Pinienkerne	g	50	75
Basilikum	Bund	3	4
Knoblauchzehen	St.	2	3
Salz			
Parmesan gerieben	g	25	40
Pecorino gerieben	g	25	40
Olivenöl	ml	125	190
Kenia-Bohnen	g	250	375
Linguine	g	330	500
Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. Basilikumblätter fein hacken.
3. Knoblauch fein hacken.
4. 3 EL Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und ¼ TL Salz im Mixer zerkleinern. Dann alles in einer Schüssel mit dem Käse und dem Olivenöl zu einem Pesto verrühren.

5. Grüne Bohnen längs dritteln.

## ZUBEREITUNG:

1. Linguine<sup>1</sup> nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen.  
5 Minuten vor der Garzeit Bohnen zufügen.  
Nudeln abgießen und dabei etwas von dem Nudelwasser auffangen.
2. Nudeln, Bohnen und ca. 4 EL Nudelwasser zurück in den Topf geben und auf die noch heiße Herdplatte stellen.  
Pesto und restliche Pinienkerne untermischen.  
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			

<sup>1</sup> Linguine oder Linguini ist eine Pasta-Art, die aus flachen Spaghetti besteht.

