



Linguine mit Pesto auf Paciano-Art

Zutaten (4-5 personen)

- 80 Gramm frisches Basilikum
- 50 Gramm Parmesankäse
- 30 Gramm Pecorino-Käse
- 30 Gramm Pinienkerne
- 100 Gramm Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- 400 Gramm Linguine

Nehmen sie eine Handvoll frischer grüner Bohnen, dann würfeln Sie eine Kartoffel. Füllen Sie einen Kochtopf mit Wasser und fügen Sie eine ausgiebige handvoll Salz hinzu. Geben Sie das Gemüse in das gesalzene Wasser. Bereiten Sie den geriebenen Parmesan- und Pecorino-Käse, die Pinienkerne und das frische Basilikum vor (frisch aus dem Garten), während das Wasser kocht. Mischen Sie alles im Mixer. Dann geben Sie Ihr allerbestes Olivenöl hinzu (ein ganzer Olivenhain ist nicht notwendig) und eine kleine Prise Salz. Wenn das Wasser kocht, kochen Sie die Linguine bis diese "al dente" sind. Geben Sie das Pesto in eine grosse Schüssel, eine winzige Menge Pastawasser dazu, und rühren Sie um. Fügen Sie die Linguine mit dem Gemüse hinzu. Garnieren Sie mit ein wenig gehackten Tomaten, frisch geriebenem Parmesankäse und noch mehr frischem Basilikum! Perfekt!