



Bohnen Pasta



Zutaten

- › 180 g mini Penne
- › 400 g grüne Bohnen
- › 1 Knoblauchzehe
- › 30 g Cashew Nüsse
- › 70 g Parmesan
- › 8 EL Olivenöl
- › 1 Bund Basilikum
- › 150 g Petersilienwurzel
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließend kalt abschrecken.

Inzwischen bei den Bohnen die Enden Wegschneiden und halbieren und diese dann in Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben und zusammen mit den Nüssen, Basilikum und ca. 6 EL Öl fein pürieren. evtl. etwas Wasser dazu geben und den Parmesan dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann in einer Pfanne mit dem restlichen Öl goldbraun braten. Diese auch Salzen und Pfeffern.

Nun Nudeln, Bohnen, Petersilienwurzel und Pesto gut vermengen und wer mag noch mit etwas Parmesan und frischen Basilikum bestreuen.

