

Testaroli alla Camoglie (Kartoffeln, grüne Bohnen, Pesto)

Kategorie: Nudelgericht

Rezept Nr.: 231

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Basilikumblätter	300 Gramm	
Gemüse:	0	
Bohnen	300 Gramm	grün
Kartoffeln	300 Gramm	
Knoblauchzehe	1 Stück	
Mehl	150 Gramm	oder Trofie
Olivenöl	0,1 Liter	
Parmesan	30 Gramm	
Pecorino sardo	60 Gramm	
Pesto	0	
Pinienkerne	70 Gramm	

Zubereitung

1. Für die Testaroli Wasser und Olivenöl verrühren und Mehl unterrühren. Mit Salz abschmecken. Dabei sollte der Teig nicht zu dünn sein.

2. Eine schwere Eisenpfanne mit Olivenöl ausstreichen und sehr heiß werden lassen. Testaroliteig ein halben cm hoch einfüllen und von beiden Seiten leicht braun werden lassen. Auf ein Brett stürzen, erkalten lassen und in Rhomben schneiden.

3. Pesto: Alle Zutaten im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Gemüse bißfest garkochen, dabei die Kartoffeln zuvor in Viertel oder in Achtel schneiden.

5. Anrichten: Testaroli, Bohnen und Kartoffeln in eine Pfanne geben und langsam erwärmen; vom Feuer nehmen und Pesto unterziehen. Nach Belieben Pinienkerne darüberstreuen.

Weinempfehlung: Fruchtig, blumige Weißweine mit wenig Säure. Für dieses ligurische Rezept nehmen Sie am Besten einen ligurischen trockenen Vermentino oder Pigato. Auch die sardische oder korsische Variante passt.

Statt der Testaroli kann man auch "Trofie" verwenden - kleine ligurische Nudeln, die oft für dieses Gericht verwendet werden (siehe Bild im Anhang).



Notizen
