AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

GRÜNE BOHNEN MIT PISTAZIENPESTO



KURZ VORGESTELLT

Grün in grün - und gut dazu. Das Gericht ist eine herzhafte Beilage oder auch auf einem Buffet lauwarm serviert im Sommer.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

450 g	Bohnen
0.8 TL	Fleur de sel
2 EL	Pistazien
2 EL	Parmesan, frisch geriebener
3 EL	Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Einen Topf mit Wasser für die Bohnen aufsetzen. Erst salzen, wenn das Wasser zu kochen beginnt.
2. Für das Pesto Pistazien, Parmesan, Basilikum und Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. 1/4 des Knoblauchs hineinreiben und den Rest zum Bohnenwasser geben. Mit einem Mixerstab die Zutaten für das Pesto zu einem dicken Brei pürieren.
3. Die Bohnen waschen, Stielansatz wegschneiden und nach Belieben garen. Nach 4 Min. erstmals probieren. Vor dem Abgiessen pro Person 1/3 EL Kochwasser zum Pesto geben und mit dem Mixerstab nochmals durchmixen.
4. Das Bohnenwasser abgiessen. Die Knoblauchzehe wegwerfen. Die Bohnen in der Schüssel mit dem Pesto sorgfältig mischen.

Rezept: Nigella Lawson. Geniessen auf italienisch. Dorling Kindersley 2013 - Foto: compactcook.com