

Kochen

Daniele Corona

Montag, 28.07.2025

Selbstgemachte Nudeln mit Basilikumpesto, Kartoffeln und Bohnen

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

300 g Mehl, Type 405
 100 g Semola (gemahlener Hartweizengries)
 4 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl

Für das Pesto

50 g Basilikumblätter (nur die Blätter, keine Stiele)
 30 g Pinienkerne oder Mandeln, leicht geröstet
 1 Knoblauchzehe, nach Belieben
 50 g Parmesan, gerieben
 20 g Pecorino, (optional, sonst mehr Parmesan)
 100 ml Olivenöl, extra vergine
 etwas Salz, nach Belieben

Außerdem

2 Kartoffeln, mittelgroß
 200 g Bohnen, grün
 etwas Salz
 2 EL Olivenöl
 etwas Pfeffer
 einige Pinienkerne oder Mandeln, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für den Nudelteig** Eier und Olivenöl in einer Küchenmaschine oder mit den Schneebesen eines Handrührers kurz verquirlen.
2. Das Mehl nach und nach zugeben und 5-7 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.
3. Den Teig aus der Maschine nehmen und mit den Händen glatt kneten.
4. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Inzwischen Kartoffeln schälen, abbrausen und in feine Würfel schneiden.
6. Bohnen putzen und mit den Kartoffeln, in Salzwasser ca. 5-8 Minuten blanchieren, herausnehmen, abtropfen und in Eiswasser abkühlen lassen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
7. Den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2-3 mm dick ausrollen.
8. Den Nudelteig erst längs in 4-5 cm breite Streifen schneiden und dann in ca. 4-5 cm breite Streifen oder Rauten schneiden. Die Rauten dürfen unregelmäßig sein.
9. **Für das Pesto** Knoblauch abziehen und grob hacken.
10. Knoblauch, Basilikumblätter, pinienkerne oder Mandeln, Parmesan und Pecorino in einen Mixer geben und pürieren. Das Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Paste entsteht. Mit Salz abschmecken (Wichtig: Nicht zu lange mixen – Basilikum wird sonst bitter. Am besten mit kurzen Impulsen arbeiten oder auf niedriger Stufe).
11. **Für Kartoffeln und Bohnen** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Kartoffeln darin ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Dann die Bohnen evtl. klein schneiden, zu den Kartoffeln geben und weitere ca. 2-3 Minuten braten.
12. Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen. Herausheben und direkt mit dem Pesto in einer Schüssel mischen. Falls nötig, noch etwas Nudelwasser unterrühren.
13. Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kartoffeln und Bohnen darauf verteilen. Nach Belieben mit Mandeln oder Pinienkernen und Basilikum bestreuen und servieren.