



pastateller · ø 22 cm, h 6 cm · no. 1904/013, essteller · ø 26,5 cm · no. 1903/013

# KASTANIENBANDNUDELN MIT GRÜNEN BOHNEN, KARTOFFELN UND BASILIKUMPESTO

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Nudelteig: 250 g Kastanienmehl, 150 g feiner Hartweizengrieß, 4 Eier, 1 Prise Salz, Grieß zum Ausrollen

Für das Basilikumpesto: (etwas größere Menge, hält sich im Kühlschrank), 4 Maronen, geschält, 1 Knoblauchzehe, geschält, 2 Hand voll Basilikumblätter, gewaschen, 150 ml bestes Olivenöl, 50 ml Nussöl, 100 g geriebener, junger Pecorino, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem: 100 g kleine Kartoffeln, gekocht, 100 g Keniabohnen, blanchiert, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, Pecorino zum Hobeln

## ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig: Kastanienmehl, Grieß und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Klarsichtfolie einschlagen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Pesto: Die Maronen grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Basilikumblätter mit dem Knoblauch und Öl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Maronen und den Pecorino zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Salzen und pfeffern erst bei Bedarf, sonst wird das Pesto schnell grau. Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen halbieren.

Zur Fertigstellung den Teig mit der Nudelmaschine in ca. 2 mm dicke Bahnen ausrollen und in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ garen. Die Bohnen und Kartoffeln mit wenig Nudelwasser in einer Wokpfanne leicht erhitzen, die Tagliatelle hineingeben und mit dem Pesto durchschwenken. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Sollte die Pasta zu dickflüssig sein, etwas Nudelwasser dazugeben.

Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den Pecorino darüber hobeln.