

## **Ligurische Nudeln**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 400 g Vollkornnudeln
- ▶ 200 g Brechbohnen tiefgekühlt
- ▶ 4 Kartoffeln, überwiegend festkochend
- ▶ 1 kleines Glas Pesto
- ▶ Salz



### **Zubereitung:**

- ▶ In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Erst wenn es kocht, das Salz zufügen, denn Salz verlängert die Kochzeit von Wasser.
- ▶ Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Die Bohnen in das Salzwasser geben, wieder aufkochen lassen.
- ▶ Nachdem das Wasser wieder kocht, die Nudeln und die Kartoffeln zufügen.
- ▶ Etwa 8 Minuten garen. Die Nudeln sollten al dente, d.h. bissfest sein.
- ▶ Die Nudeln, Kartoffeln und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.
- ▶ In eine große Schüssel geben und mit dem Pesto vermengen.