

## TROFIE AL PESTO

### Zutaten für 4 Personen

- \ 400 g Trofie (oder andere Pasta)
- \ 150 g Kartoffeln, festkochend

Für das Pesto:

- \ 1 Topfpflanze Basilikum
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ 40 g Pinienkerne
- \ 1/2 Esslöffel Parmesankäse, gerieben
- \ 150 ml Olivenöl
- \ 1 Prise Salz

### Zubereitung

Für das Pesto die Basilikumblätter und die restlichen Zutaten in den Mixer geben und klein pürieren bis eine körnige Masse entsteht.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Nudeln zusammen in Salzwasser gar kochen. Wenn die Nudeln al dente sind, werden sie mit den Kartoffeln abgossen. Nun das Pesto unterheben und auf Tellern anrichten. Mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Buon Appetito!!!