

Taglierini mit Peperonipesto

Für 4 Personen

10 Scheiben Bratspeck

1 Zwiebel

4–6 Chilis *frisch*

100 g grüne Bohnen

Salz

2 Schalen Taglierini Frischteigwaren à 250 g

PESTO:

1 Peperoni rot

40 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

40 g Parmesan

1 dl Olivenöl

Salz, Pfeffer *aus der Mühle*

1 Für den Pesto Peperoni vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Restliche Zutaten in den Cutter geben und zu einer grobsä-migen Masse hacken. Peperoniwürfel dazugeben. Gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Speck und Zwiebel in Streifen schneiden. Chili halbieren. Nach Belieben entkernen. Bohnen in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser knackig garen. Speck, Zwiebel und Chili ohne Fettzugabe in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten dünsten. Bohnen aus dem Wasser heben. In die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

3 Pasta im Bohnenwasser 2–3 Minuten *al dente* kochen. In ein Sieb giessen. Tropfnass in die Pfanne geben. Peperonipesto dazugeben. Alles gut vermischen. In vorgewärmte Teller geben.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
 Pro Person ca. 27 g Eiweiss,
 32 g Fett, 100 g Kohlenhydrate,
 3350 kJ/800 kcal

