



# Kartoffel-Pfanne

mit Buschbohnen & Pesto



Zutaten für 2 Personen:

## Für die Pfanne

200 g Emmer-Penne Vollkorn

400 g kleine Kartoffeln

300 g Buschbohnen

1/2 Zwiebel

1 Bd Basilikum

4 EL Pesto alla Genovese

Salz

getr. Oregano

Pfeffer

1 Zitrone

Die Kartoffeln waschen und im Dampf mitgaren. Die Nudeln in gesalzenem Wasser kochen, anschließend abgießen und dabei einen Schuss Kochwasser auffangen. Die Bohnen waschen, halbieren und kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Die Zwiebel schälen und die Hälften fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Kartoffeln halbieren und darin anbraten. Die Bohnen zugeben und zuletzt die Nudeln und das Pesto.

Gut vermengen, mit den Gewürzen abschmecken und frischen Zitronensaft darüber geben. Wer es besonders zitronig mag, kann auch noch Zitronenscheiben samt Schale würfeln und unter die Kartoffel-Pfanne heben. Etwas abkühlen lassen und das frische Basilikum dazugeben.