

Mediterrane Bohnen-Nudel-Pfanne

REZEPT DER WOCHE

150 gr. Stangenbohnen
1 Knoblauchzehe
125 gr. Cherrytomaten
100 gr Nudeln
2 EL Parmesan frisch gerieben
Basilikum oder Kräuter nach Wahl
2 EL Olivenöl
1/2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1/2 EL Butter

Bohnen waschen, Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Pfanne Butter zerlassen, die Bohnen hinein geben, kurz anschnitzen. Dann ca 100 ml Wasser dazugeben und bei geschlossener Pfanne 15 min dünsten.

In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Kräuter und Knoblauch hacken.

Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten zu den Bohnen geben und alles weitere 5 Min. dünsten. Danach die Kräutermischung und die gekochten Nudeln unter die Bohnen mischen, kurz ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig!

Und.....schmecken lassen!

Britta & Michael

„Wir wünschen guten Appetit!“

