

Cremige Käse-Lauch-Pasta mit grünen Bohnen

- 250g Pasta nach Wahl (vorzugsweise Spaghetti oder Linguine)
- Stange Lauch
- 120g frische grüne Bohnen
- 0,5 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Frischkäse
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Bratfett
- 800ml Gemüsebrühe
- 20g Pinienkerne
- Salz, etwas Pfeffer

Lauch in feine Ringe schneiden, Zwiebel fein hacken, Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. Bohnen vom Stielende befreien und halbieren.

Bratfett in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch anschwitzen, Bohnen mit dazu geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta, die Brühe und den Frischkäse dazu geben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und ca. 12 Minuten bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Pasta gar ist.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Wenn die Nudeln gar sind, den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Mit Salz + Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und den restlichen Parmesan zusammen mit den Pinienkernen darüber streuen.

Guten Appetit! :-)