

Mediterrane Bohnen-Nudel-Pfanne

- ca. 200g Stangenbohnen
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150g Kirschtomaten
- 200g Pasta nach Wahl
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- etwas Basilikum

Bohnen waschen, Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken oder durch die Presse drücken. Basilikum in feine Streifen schneiden, Tomaten halbieren.

In einer großen Pfanne etwas Bratfett erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Bohnen hinzugeben und mitbraten. Ca. 100 ml Wasser dazugeben und bei geschlossener Pfanne 15 min dünsten.

In der Zwischenzeit Pasta in Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Deckel von den Bohnen nehmen, die Tomaten dazu geben und weitere 5 Min. dünsten. Die Kräutermischung und die fertige Pasta unter die Bohnen heben, kurz ziehen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit! :-)