



- Rezept der Woche -

SPAGHETTI MIT BOHNEN

Zutaten für zwei Personen

- 300 g Bohnen
- 5 kleine Zweige Bohnenkraut
- 200 g Spaghetti
- Salz

Für die Soße

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Sahne
- 75 ml Gemüsebrühe
- 60 g Parmesan, gerieben
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Bohnen unter fließendem Wasser waschen, die Enden abschneiden und sie halbieren oder dritteln
- Das Bohnenkraut ebenfalls abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Zweigen abstreifen
- In einem kleinen Topf salziges Wasser für die Bohnen zum Kochen bringen, die Bohnen und das Bohnenkraut hinzugeben und etwa 10 Minuten garen
- Parallel die Spaghetti nach Packungsangaben kochen
- Zwischenzeitlich die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten
- Knoblauchwürfel dazugeben und dann mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen
- 5 Minuten offen köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist
- Zuletzt den frisch geriebenen Parmesan in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Spaghetti und die Bohnen in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen
- Die Spaghetti mit grünen Bohnen sofort servieren.

Guten Appetit!