

Bohnen – Nudel – Pfanne

Zutaten für 3 Personen:

400 g gelbe Bohnen
250 g Nudeln
250 g Cherrytomaten
1 rote Paprika
1 Kohlrabi
100 g dünne Salami - Würstchen
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
4 EL Parmesan
2 TL Bohnenkraut
2 TL Basilikum
2 TL Schnittlauch
4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 TL Gemüsebrühe (Pulver)
1 EL Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Salami klein schneiden.
- Bohnen und Kohlrabi in mundgerechte Stücke schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel klein hacken.
- In einer großen Pfanne mit der Butter kurz anbraten.
- Bohnen, Kohlrabistücke und Salamistücke dazugeben.
- Mit dem Pulver der Gemüsebrühe bestäuben.
- Kurz anschwitzen lassen.
- Etwa 150 ml Wasser zugeben.
- Bei geschlossener Pfanne etwa 15 Minuten dünsten lassen.
- In der Zwischenzeit Tomaten und Paprika klein schneiden.
- Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.
- Kräuter, Olivenöl, Parmesan und Zitronensaft vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomaten und Paprika unter die Bohnen mischen.
- Etwa weitere 5 Minuten dünsten.
- Dann die Kräuter und die Nudeln unter die Bohnen mischen.
- Kurz ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.