

Spaghetti mit roten Bohnen

Zutaten:

400 g Spaghetti
1 große Dose Kidneybohnen
150 g Salami
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
300 g saure Sahne
3 EL Tomatenmark
2 EL Senf
1 TL Oregano
Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Salami klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten.
- Salami zugeben und kurz mitdünsten.
- Bohnen mit der Flüssigkeit zugeben.
- Senf, Tomatenmark und saure Sahne unterrühren.
- Etwa 5 Minuten unter Rühren garen lassen.
- Oregano unterstreuen und salzen und pfeffern.
- Spaghetti mit der Bohnensauce servieren.
- Mit Parmesan überstreuen.