

Mediterrane Bohnen-Tomaten-Nudelpfanne

Zutatenliste:

400g	Bohnen
300g	Kleine Tomaten
250g	Nudeln
5 EL	Parmesan
2	Knoblauchzehen
7 EL	Frische Kräuter (Bohnenkraut, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)
5 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Instantbrühe
1 EL	Butter
120ml	Wasser



Zubereitung:

1. Bohnen waschen, an den Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Bohnen geben, mit Gemüsebrühe bestäuben und kurz anschwitzen. Dann das Wasser zugeben und in geschlossenem Topf 15 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen Tomaten waschen und halbieren. Die Nudeln im Salzwasser bissfest kochen.
4. Die Kräuter waschen und fein hacken, die geschälte Knoblauchzehen hacken und mit den Kräutern, Olivenöl, geriebenem Parmesan und Zitronensaft vermischen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Tomaten zu den Bohnen geben und nochmals 5 Minuten dünsten.
6. Die Kräutermischung und die gekochten Nudeln unter die Bohnen rühren, gut vermischen, kurz ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.