

## Rezept

# Bandnudeln mit Saubohnen und Minze

Ein Rezept von Bandnudeln mit Saubohnen und Minze, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> feiner ital. Nudelgrieß (Semola di grano duro) + etw. Grieß zum Ausrollen	<b>125 g</b> Mehl
Salz	Salz
<b>2-3</b> junge Knoblauchzehen	<b>400 g</b> Saubohnenkerne (frisch oder TK; d.h. ca. 2 kg Bohnen in der Schote)
<b>4 Stängel</b> Minze	<b>1</b> Chilischote
<b>2 EL</b> kalte Butter	<b>2-3 EL</b> Olivenöl
	<b>100 g</b> fester Ziegenfrischkäse (oder Schafskäse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig den Grieß mit Mehl und  $\frac{1}{8}$  l Wasser in der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche glatt kneten und in Klarsichtfolie gewickelt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Sauce in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Saubohnen darin 2 Min. kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote halbieren, den Stiel, die Trennwände und nach Belieben die Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken. Die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter in Stücke zupfen.
3. Den Nudelteig von Hand oder – noch besser – mit der Nudelmaschine dünn ausrollen (mit der Maschine zuletzt auf der vorletzten Stufe zweimal ausrollen). Den Teig zu Bandnudeln schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin je nach Dicke in 3-5 Min. bissfest garen.
4. Für die Sauce in einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Chili darin anbraten. Die Bohnenkerne dazugeben und erhitzen. Die Nudeln mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und tropfnass mit der Butter in Stückchen zu den Bohnen geben. Alles bei großer Hitze schwenken und mit Salz abschmecken. Die Bandnudeln mit den Saubohnen auf Teller verteilen und den Käse darüberbröckeln.