

## Rezept

# Grüne-Bohnen-Pasta

Ein Rezept von Grüne-Bohnen-Pasta, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Kugel Mozzarella (125 g)
<b>500 g</b> grüne Bohnen	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
<b>350 g</b> Nudeln	<b>2 EL</b> Rapsöl
Pfeffer	<b>75 g</b> Pinienkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Den abgetropften Mozzarella klein würfeln und in Zitronensaft und -schale einlegen.

---

2. Bohnen waschen, eventuell entfädeln und in daumenbreite Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

---

3. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Bohnen und Knoblauch zugeben und anbraten. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. dünsten, salzen und pfeffern.

---

4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die abgetropften Nudeln und den Mozzarella unter die Bohnen mischen. Mit Pinienkernen bestreut servieren.