

Rezept

Grüne-Bohnen-Pasta

Ein Rezept von Grüne-Bohnen-Pasta, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 1 Kugel Mozzarella (125 g) |
| 500 g grüne Bohnen | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | Salz |
| 350 g Nudeln | 2 EL Rapsöl |
| Pfeffer | 75 g 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.