

Rezept

Nudeln mit dicken Bohnen

Ein Rezept von Nudeln mit dicken Bohnen, am 29.03.2023

Zutaten

1,3 kg dicke Bohnen (ca. 500 g netto)	1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen	Salz
3 EL Olivenöl	100 g dünn geschnittene Salami (z. B. Fenchelsalami)
200 ml Gemüsebrühe	100 ml trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)
100 g Sahne	1 EL Zitronensaft
Pfeffer	250 g kurze Nudeln (z. B. Penne)
5-6 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Bohnenschoten aufbrechen und die Bohnen herauslösen. Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Bohnen in kochendem Salzwasser 6-8 Min. garen, abgießen und abschrecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Salami knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Knoblauch im heißen Wurstfett andünsten. Fenchel dazugeben und ca. 5 Min. braten. Brühe, Wein und Sahne angießen, aufkochen und alles 5-7 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.
3. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe garen. Bohnen aus der Haut drücken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Nudeln abgießen und mit der Fenchelsauce vermischen. Bohnen und Petersilie unterheben, erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Salamichips anrichten.