Unser Rezept

DER WOCHE

TAGLIATELLE MIT BOHNEN

UND PFIFFERLINGEN

ZUTATEN

200 g Pfifferlinge

200 g grüne Bohnen

1 Zwiebel

2 EL Öl

150 ml Gemüsebrühe

150 g (Soja)sahne

250 g Tagliatelle

20 g Parmesan

3 Stängel Bohnenkraut

2 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pfifferlinge und Bohnen putzen und halbieren. Die Bohnen in Salzwasser 8 – 10 Minuten kochen, abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und Zwiebel bei starker Hitze darin 2 – 3 Minuten anbraten.

Die Brühe dazugießen und mit Sahne auffüllen. 5 – 6 Minuten bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Bohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Parmesan fein reiben. Bohnenkraut abspülen, trocknen und fein schneiden. Nudeln abgießen und tropfnass unter das Pilzragout mischen.

Mit Bohnenkraut und Zitronensaft abschmecken. Mit Parmesan und Pfeffer bestreut servieren.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de