
Spaghetti mit Chili-Brechbohnen

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 650 g Brechbohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 10 eingelegte,
getrocknete Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Chiliflocken
- 400 ml Gemüsebrühe
- 500 g Spaghetti
- Salz
- 50 g Pinienkerne
- 4 Frühlingszwiebeln
- 70 g frisch geriebener
Parmesan

(Angaben für 4 Personen)

Brechbohnen werden traditionell ja eher als Beilage zu Kartoffeln und Braten serviert, aber warum nicht einmal zu Spaghetti? Mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen bekommen die Bohnen auf einmal italienisches Flair.

Zubereitung

Die Bohnen waschen, putzen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse in ein Pfanne mit etwas von dem Öl der Tomaten pressen. Den Rosmarin fein hacken. Die Pfanne erhitzen. Bohnen, Tomaten, Rosmarin und Chili hinzufügen, kurz braten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Bohnen gar kochen. Währenddessen die Spaghetti in Salzwasser garen. Kurz vor Ende der Garzeit die in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln zum Gemüse geben. Die Spaghetti mit dem Gemüse mischen und mit Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

