



REZEPT DER WOCHE

TAGLIATELLE MIT BOHNEN

Zutaten

350 g grüne Bohnen
200 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
2 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe
150 g (Soja)sahne
250 g Tagliatelle
20 g Parmesan
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge und Bohnen säubern und halbieren. Die Bohnen in Salzwasser 8–10 Minuten garen, abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin bei hoher Hitze 2–3 Minuten anbraten. Die Brühe hinzufügen und mit Sahne aufgießen. Bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten cremig einkochen lassen. Die Bohnen untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Parmesan fein reiben. Die Nudeln abgießen und feucht mit dem Pilzragout vermengen.

Mit Zitronensaft abschmecken. Mit Parmesan und Pfeffer bestreut servieren.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com