Pomito

Taglierini mit Bohnen

Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Gemischte Bohnen: 400 g
- Gemischte Kräuter (Rosmarin, Salbei, Lorbeer): n. B.
- Gemüsebrühe: 200 ml
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Taglierini: 100 g
- Zwiebel: 40 g

Vorbereitung

1. Zwiebel in Julienne schneiden und in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten.
2. Die heiße Brühe, die gemischten Bohnen, die **Tomaten** und die Kräuter dazugeben und 20 Minuten auf niedriger Flamme köcheln.
3. Die Taglierini in die Pfanne geben und kochen. Dabei mehrmals umrühren.
4. Den Herd ausschalten und etwas natives Olivenöl extra sowie geriebenen Pfeffer hinzufügen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 120 g