

Taglierini mit Bohnen



Zubereitungszeit: 45 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 120 g
- 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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.