Pomito

Taglierini mit Bohnen



Vorbereitungszeit: 45 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Gemischte Bohnen: 400 g

• Gemischte Kräuter (Rosmarin, Salbei, Lorbeer): n.

В.

Gemüsebrühe: 200 mlNatives Olivenöl extra: n. B.

Pfeffer: n. B.Salz: n. B.

Taglierini: 100 gZwiebel: 40 g

Tomaten in feinen Stückchen 120 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.