



Rezept

Geröstete Bohnen mit Pasta

Super schnell, super einfach - auch mit Bohnen aus dem Tiefkühlfach

20 Min

Aktive Zeit



65 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

BOHNEN

- 400 g **Bohnen**
- 2 **Knoblauchzehen, in feinen Scheiben**
- 1 **Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt**
- 1 EL **Rapsöl**
- 1 EL **Grober Senf**
- 1/2 TL **Salz, Pfeffer**
- 400 g **Pasta**
- 1 dl **Halbrahm**
- 50 g **Sbrinz, gerieben oder gehobelt**
- Einige **Zweige Bohnenkraut, zerzupft**

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITUNG

Bohnen (ev. halbieren) mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

2 von 2

BACKEN

In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten rösten. Pasta im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen, dabei 1 dl Kochwasser auffangen, beiseite stellen. Bohnen mit Pasta, Kochwasser und Rahm mischen. Bohnenkraut darüber verteilen, Sbrinz dazu servieren.

Tipp

Du kannst problemlos auch Bohnen aus dem Tiefkühlfach verwenden. So kannst du es durchs ganze Jahr genießen.