

# Grüne Bohnen mit Nudeln

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
500 g	grüne Bohnen	Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser 15 Minuten kochen.
1	Zwiebel	Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
4	Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln.
200 g	Schafskäse	Bohnenkraut von den Stielen zupfen und hacken.
150 g	Vollkorntagliatelle	Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne unter Rühren goldbraun braten.
30 g	Butter	Abgetropfte Bohnen dazugeben und darin wenden und mit Pfeffer würzen.
1 Bund	Bohnenkraut	Nudeln abgiessen.
2 El	Petersilie gehackt	Alle Zutaten in einer vorgewärmten Schüssel mischen.
30 g	Pinienkerne	Den Schafskäse darüber bröseln.
	Salz, Pfeffer.	Mit Petersilie bestreut servieren.