

Grüne Bohnen mit Nudeln

für 4 Personen

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--------------|---------------------|--|
| 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. |