

Spaghetti mit Bohnen-Parmesan-Soße für 4 Personen

500 g Buschbohnen	waschen, putzen und in Stücke schneiden.
Wasser	und
1 Prise Salz	aufkochen. Bohnen darin gut 10 Min. blanchieren. Abgießen und kalt abschrecken.
500 g Spaghetti	nach Anweisung kochen.
100g Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	putzen und hacken.
2 El. Olivenöl	im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten und mit
200 ml Gemüsebrühe	und
200 ml Sahne	angießen. Nach ca. 9 Min.
80 g Parmesan, gerieben	unterrühren und kurz erhitzen. Mit
1 Prise Pfeffer	abschmecken. Spaghetti mit Bohnen-Parmesan-Soße servieren.