

## Spaghetti mit Bohnen-Parmesan-Soße für 4 Personen



500 g Buschbohnen  
Wasser  
1 Prise Salz

500 g Spaghetti  
100g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 El. Olivenöl  
200 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
80 g Parmesan, gerieben  
1 Prise Pfeffer

waschen, putzen und in Stücke schneiden.  
und  
aufkochen. Bohnen darin gut 10 Min. blanchieren. Abgießen und kalt  
abschrecken.  
nach Anweisung kochen.  
und  
putzen und hacken.  
im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten und mit  
und  
angießen. Nach ca. 9 Min.  
unterrühren und kurz erhitzen. Mit  
abschmecken. Spaghetti mit Bohnen-Parmesan-Soße servieren.