

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.