



Pasta mit grünen Bohnen und Basilikum

Hierzulande würzt man grüne Bohnen ja gerne mit Bohnenkraut. Doch auch das pfeffrige Aroma des Basilikums harmoniert sehr gut mit dem Geschmack dieses Gemüses.

Zutaten für 2 Personen:

600 g grüne Bohnen
¼ l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
200 g kurze Nudeln (z.B. Spirelli, Farfalle oder Penne)
3-4 EL gehacktes Basilikum
2-3 EL Schnittlauchröllchen
Pfeffer und Kräutersalz nach Geschmack
Parmesan o.ä. Hartkäse, gerieben

Zubereitung:

Grüne Bohnen waschen, schnibbeln und in *wenig* Brühe, etwas Bohnenkraut und einer in dünne Scheibchen geschnittenen Knoblauchzehe bissfest kochen. Falls erforderlich, einen Teil der Brühe abschütten. In der Zwischenzeit auch die Nudeln kochen. Beides mischen, reichlich gehackten Schnittlauch und gehacktes Basilikum zufügen, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geraspeltem Parmesan servieren.



©Frank Huber/wikimedia