

## Taglierini mit Bohnen



**Vorbereitungszeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Gemischte Bohnen: 400 g
- Gemischte Kräuter (Rosmarin, Salbei, Lorbeer): n. B.
- Gemüsebrühe: 200 ml
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Taglierini: 100 g
- Zwiebel: 40 g

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 120 g



## Vorbereitung

1. Zwiebel in Julienne schneiden und in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten.
2. Die heiße Brühe, die gemischten Bohnen, die **Tomaten** und die Kräuter dazugeben und 20 Minuten auf niedriger Flamme köcheln.
3. Die Taglierini in die Pfanne geben und kochen. Dabei mehrmals umrühren.
4. Den Herd ausschalten und etwas natives Olivenöl extra sowie geriebenen Pfeffer hinzufügen.