

STRACCETTI MIT GRÜNEN BOHNEN, CHAMPIGNONS UND SPECK



Für 2 hungrige Seelen

150g	frische Champignons (oder andere Pilze)
200g	frische, grüne Bohnen
Ca. 50g	Bauern-Speck
1-2 TL	Bohnenkraut getrocknet*
1-2	Schalotten
200g	Straccetti* (kurze Nudeln)
Salz & Pfeffer	zum Abschmecken
4-5 EL	gutes Olivenöl*

Je nach Geschmack: Schmand oder saure Sahne zum Abschmecken

Die Champignons putzen und vierteln. Die Bohnen putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Den Speck würfeln. Die Schalotten ebenfalls würfeln.

Die Bohnen in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen. Dann die Straccetti in das kochende Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest garen (mit den Bohnen zusammen kochen!). Das Kochwasser, bis auf ca. 100 ml, abgießen.

Während die Nudeln kochen: In einer großen Pfanne die Pilze und den Speck scharf anbraten und die Schalotten dazu geben. Mit Olivenöl, Nudelwasser, Salz, Pfeffer und dem Bohnenkraut abschmecken. Die gekochten Nudeln untermischen und wer mag, kann das Ganze mit Schmand o.ä. sämig rühren oder nur noch mit etwas Olivenöl beim Servieren beträufeln.

Ein sehr herzhaftes und köstliches Essen! Dazu passt ein gutes Glas Rotwein oder ein gut gekühltes Kölsch.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“