

Nudeln mit Bohnen und Minzpesto

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Gruene Bohnen
		Jodsalz
500	Gramm	Nudeln
150	Gramm	Ziegenfrischkaese
2	Essl.	Gehackte Minzeblaettchen
2	Teel.	Olivenoel
		Pfeffer

Anleitung:

Als leichtes Abendessen unschlagbar, weil gut bekoemmlich.

1. Bohnen faedeln und 2-3 mal schraeg durchschneiden. In 1/8 Liter Salzwasser ca. 8 Minuten duensten. Abgiessen.
2. Nudeln in Salzwasser kochen. Ziegenkaese, Minzeblaettchen und 1 Tl. Olivenoel verruehren. Abschmecken.
3. Restliches Oel erhitzen. Bohnen kurz darin anbraten. Topf von der Platte nehmen. Nudeln abgiessen. Mit dem Ziegenkaese zu den Bohnen Geben.