

## Spaghetti mit Dicken Bohnen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Spaghetti
750	Gramm	Dicke Bohnen, (1 Glas)
20	Gramm	Margarine oder Butter
200	Gramm	Katenschinken
2		Fleischtomaten, gross
1		Zwiebel, mittelgross
3/8	Ltr.	Huehnerbruehe, (Instant)
1	Essl.	Senf, mittelscharf
100	Gramm	Schlagsahne
2-3	Essl.	Sossenbinder, hell
1/2	Teel.	Bohnenkraut, getrocknet
		Petersilie; zum Garnieren
		Pfeffer, Salz

### Anleitung:

Spaghetti 12 Minuten garen. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, Abschrecken, haeuften, wuerfeln.

Die Zwiebeln schaelen, fein hacken. Bohnen abtropfen lassen. Das Fett erhitzen. Zwiebeln und Tomaten darin anduensten. Bruehe Angiessen, darin aufkochen. Bohnen, Senf und Sahne zufuegen, 5 Minuten bei schwacher Hitze garen. Schinken wuerfeln, Sossenbinder in die Sosse ruehren, aufkochen Lassen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken. Schinken Zugeben, mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit etwa 20 Minuten

Pro Portion ca. 760 Kalorien