

Nudeln mit Bohnen

Zutaten

- 250g Vollkornnudeln (bevorzugt Farfalle oder Rigatoni)
- 1 kleines Glas weiße Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pesto
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

Zubereitung

Die Nudeln kochen und abgießen.

Den Knoblauch in den heißen Topf pressen und mit den gehackten Tomaten ablöschen. Die Lorbeerblätter hinzugeben und kurz andünsten lassen. Die Bohnen in einem Sieb unter Wasser abwaschen, abtropfen lassen und mit hinzugeben.

Nach ca. 5 Minuten das Pesto dazugeben und unterrühren, anschließend die Nudeln mit unterheben. Nachdem die Nudeln wieder heiß geworden sind, Parmesan reiben und nach Belieben hinzugeben.