

Salbeipenne mit Bohnen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten 400 g
- 1 Glas braune Bohnen 400 g
- 30 g geriebenen Parmesankäse
- 250 g Penne
- 10 Salbeiplätter
- 1 TL Rinderbrühe-Pulver
- 2 TL Öl zum Braten
- 1 EL Creme Fraiche
- eine Prise Oregano
- ein TL Estragon
- Pfeffer, Salz,



Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Bohnentunke abschütten. Den Parmesan reiben. Die Salbeiblätter fein schneiden.

Die Penne nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen. In einem Topf das Öl erhitzen und Zwiebel und Lauchzwiebel darin anschwitzen. Dann die Tomaten und die Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Rinderbrühe-Pulver würzen. Auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Dann Creme Fraiche und die Kräuter zugeben. Den Parmesan unter die Sauce heben. Die Penne auf die Teller geben und mit Sauce übergießen.

Guten Appetit