



## Pasta mit grünen Bohnen und Bacon

dazu Romanasalat mit Zitronendressing



ca. 25min



3-4 Personen

Nach einem langen Winter haben wir uns jetzt, wo der Frühling naht, einen großen Haufen Grünzeug verdient. Unsere Köchin Elisabeth hat da mal was vorbereitet: Es gibt berückend grüne Bohnen, schmackhaft vereint mit gebratenem Bacon, Käse und Walnüssen und natürlich geschmeidiger Pasta. Dazu reichst du knackigen Salat mit einem frisch-aromatischen Petersilie-Zitronen-Dressing. Das weckt sämtliche Lebensgeister!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 20g Petersilie
- 3 Stückchen italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 1 unbehandelte Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 103.3g, Eiweiß 31.6g



**1. Bohnen vorbereiten**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** ggf. quer halbieren.



**2. Bacon braten**

Den **Bacon** ggf. portionsweise in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. braten, bis die Unterseite goldbraun ist, dann wenden und weitere 1-2Min. braten, bis die Ränder knusprig sind. Den **Bacon** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. **Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, einfach zwei Pfannen benutzen.



**3. Pasta und Bohnen kochen**

Die **Pasta** und die **Bohnen** in das kochende Wasser geben, dabei das **Brühgewürz** einrühren, und in 7-9Min. bissfest kochen. Dann ca. **400ml Kochwasser** abschöpfen, die **Pasta** und die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**4. Zutaten vorbereiten**

Inzwischen die **Walnüsse** und die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Käse** fein reiben. Den **Salat** längs vierteln, dabei den Strunk entfernen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



**5. Dressing anrühren**

**2TL Zitronenschale mit 1/3 der Petersilie, 2-3EL Zitronensaft, 2EL Wasser, 3EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** auf Schalen verteilen und mit dem **Dressing** beträufeln.



**6. Anrichten und servieren**

Die **restliche Petersilie**, die **Walnüsse** und **3/4 des Käses** mit der **Pasta** und den **Bohnen** vermengen. Etwas **Kochwasser** unterrühren, sodass die **Pasta** schön glänzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit den **Bohnen** auf Teller verteilen, mit dem **Bacon** und dem **restlichen Käse** garnieren und mit dem **Salat** servieren.