

# MARLEY SPOON



## Pasta mit grünen Bohnen und Bacon

dazu Romanasalat mit Zitronendressing



ca. 25min



3-4 Personen

Pasta - das Zauberwort, wenn es schnell gehen und alle glücklich machen soll. Heute gibt es leckere Casarecce mit knackigen grünen Bohnen, schmackhaft vereint mit gebratenem Bacon, Käse und Walnüssen. Dazu reichst du einen frischen Salat mit einem aromatischen Petersilie-Zitronen-Dressing. Einfach gut!

## Was du von uns bekommst

- 500g Casarecce <sup>1</sup>
- 200g grüne Bohnen
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 20g Petersilie
- 3 Stücke 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 867kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 102.7g, Eiweiß 29.4g



**1. Bohnen vorbereiten**

In einem großen Topf ausreichend leicht 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**, die **Bohnen** und das **Brühwürz** in das kochende Wasser rühren und die **Pasta** und die **Bohnen** in 6-8Min. 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.