

# MARLEY SPOON



**KitchenAid**

## 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 Penne aus unserem praktischen KitchenAid-Topf 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

- 400g Penne <sup>1</sup>
- 200g geschnittene grüne Bohnen
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 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
- mittelgroßer 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 775kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 26.6g



**1. Bohnen vorbereiten**

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Bohnen** aufkochen. Die **Bohnen** bereitstellen.



**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 **1 Päckchen Brühgewürz** in den großen Topf mit dem kochenden Wasser geben, die **Bohnen** und das **übrige Brühgewürz** in den mittelgroßen Topf mit kochendem Wasser geben. Die **Bohnen** in 7-9Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen. Die **Pasta** in 8-10Min. bissfest kochen. Ca. **400ml Kochwasser** abschöpfen, dann ebenfalls in das 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**

3EL Olivenöl, 2EL Wasser, **2-3EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale**,  $\frac{1}{3}$  der **Petersilie**,  $\frac{1}{2}$ TL 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  $\frac{3}{4}$  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.