



Torchiette mit grünen Bohnen und Bacon

dazu Romanasalat mit Zitronendressing



ca. 25min



2 Personen

Nach einem langen Winter haben wir uns jetzt im Frühling alle 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!

- 250g Torchiette ¹
- 250g grüne Bohnen
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 10g Petersilie
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Romanasalat
- 1 unbehandelte Zitrone

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 806kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 26.4g



4. Zutaten vorbereiten



A white cutting board with several wedges of napa cabbage and a small glass bowl containing a green dressing mixture.



3. Pasta und Bohnen kochen

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**