



Pasta e Fagiol“, mit grünen Bohnen, Pfifferlingen und Schinken Chips

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Pasta e Fagioli“, schnelle, frische Küche für jeden Tag kann so...lecker sein

Zutaten

- 400 g grüne Gartenbohnen
- 300 g frische Pfifferlinge
- 2 kleine, rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten, ev. halbiert
- 300 g Penne Nudeln
- 80 g roher Schinken in Scheiben
- Etwas frisches Bohnenkraut, gehackt
- 5 - 6 Thymianstiele
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die Bohnen waschen, fädeln, in kochendem Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut , ca. 16 - 18 min. „bissfest“ blanchieren. Abkühlen und einheitlich schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Die Pfifferlinge putzen, Stielenden kappen und mit einer kleinen Bürste säubern. Nicht waschen, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Den Schinken in einer Stielpfanne trocken, knusprig braten, auf Küchenkrepp geben.

Schritt5

In die gleiche Pfanne die Pfifferlinge kräftig anbraten, wenden und die Zwiebeln dazu geben, zuletzt folgen ganz kurz die Kirschtomaten der gezupfte Thymian.

Schritt6

Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abgießen, etwas Nudelwasser zurück behalten. Die Pfifferlinge damit ablöschen.

Schritt7

Zu den Nudeln und den Bohnen geben, mengen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Anrichten und die grob gebrochenen Schinkenscheiben und einige Thymianblättchen darüber verteilen.

Schritt10

Ein appetitlich, buntes Pastagericht für die ganze Familie ist entstanden, schnelle und dabei leckere Küche.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-e-fagiol-mit-gruenen-bohnen-pfifferlingen-und-schinken-chips/>