

# Nudeln Rezepte

## Bandnudeln Mit Bohnen Und Tomatensauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

---

3	Zwiebeln	1/2 Teel.	Zucker
5	Essl. Olivenöl		Cayenne-Pfeffer
1	Lorbeerblatt	250 g	Bohnen, grün
2	Essl. Tomatenmark	750 g	Bohnen, dicke
1	Essl. Paprikapulver, edelsüß	1	Knoblauchknolle, jung
800 g	Tomaten, 1 Dose Einwaage 800	100 ml	Gemüsefond, aus dem Glas
	-g	250 g	Bandnudeln, breit
	Salz	50 g	Pecorino, jung, geraspelt

---

Die Zwiebeln pellen, würfeln und in 3 El. mäßig heißem Öl 5 Minuten dünsten. Lorbeer, Tomatenmark und Paprika unterrühren und anschwitzen. Tomaten abgießen, grob zerkleinern und dazugeben. Mit Salz, Zucker und Cayenne würzen, offen bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen.

Grüne Bohnen putzen und in Stücke brechen. Dicke Bohnenkerne aus den Schoten, dann aus den Hülsen lösen. Knoblauch pellen, im restlichen Öl glasig dünsten, die Bohnen dazugeben, salzen, mit dem Gemüsefond zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Nudeln nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen, mit Käse und Tomatensauce mischen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Bohnen darüber geben und servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde