

Italienische Rezepte

Fettuchine mit Mandeln und Fave

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Bohne, Europa, Hülsenfrüchte, Italien, Mandel, Nudel

300 g	Nudeln	2	Essl. Mandeln, halbiert
2	Schalotten, feingehackt	200 g	Fave-Bohnen/Saubohnen
1/4 Liter	Gemüsebrühe	1	Essl. Butter
1 g	Safran	1	Essl. Olivenöl
2	Essl. Basilikum, in Streifen - geschnitten		etwas Parmesan, frisch - gerieben

Bohnenkerne blanchieren, abschrecken und enthäuten. Mandeln in der trockenen Pfanne leicht rösten, Öl und Schalotten zugeben und sofort mit Gemüsebrühe ablöschen. Safran zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

Fave - Bohnen zugeben und etwa eine Minute kochen lassen. Mit Butter binden, Basilikum zugeben und die gekochten Nudeln unterziehen, mit Parmesan bestreuen und servieren.