



Die Zutaten:

250 gr Hörnchennudeln, 5 Kartoffeln, 250 gr dicke weiße Bohnen (gefroren), Olivenöl, 2-3 Zehen Knoblauch, 1 Bund Schnittlauch oder andere Kräuter, Parmesan, Pfeffer und Salz.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Bohnen auftauen lassen.

Knoblauch fein schneiden (oder direkt mit Presse.)

Die Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser "al dente" kochen.

Gleichzeitig Kartoffelwürfel in Salzwasser garen, dicke weiße Bohnen kurz mitkochen.

Alles in einem Sieb abtropfen lassen.

Olivenöl in großem Topf erhitzen, Knoblauch dazu.

Kurz anrösten. Nudeln, Kartoffeln und Bohnen zugeben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit viel Schnittlauch bestreuen.

Servieren.....

Auf dem Teller noch Parmesan drüberreiben.