

# Tagliatelle mit dicken Bohnen

# Nudelgerichte

**Vorbereitungszeit:** 60 Minuten } 1½ **Stunden**  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

| <b>ZUTATEN für ... Personen</b> |     | <b>4</b> | <b>6</b> |
|---------------------------------|-----|----------|----------|
| Dicke Bohnen                    | g   | 2000     | 3000     |
| Paprikaschote, rot              | g   | 250      | 375      |
| Chilischote, rot                | St. | 1        | 1½       |
| Zwiebel                         | St. | 1        | 1½       |
| Knoblauchzehen                  | St. | 1-2      | 1-2      |
| Tagliatelle                     | g   | 250      | 375      |
| Salz, Cayennepfeffer            |     |          |          |
| Butter                          | EL  | 1        | 1½       |
| Öl                              | EL  | 1        | 1½       |
| Gemüsefond                      | ml  | 250      | 375      |
| Safranfäden, Kapseln            | St. | 2        | 3        |
| Sahne                           | ml  | 250      | 375      |
| Schnittlauch, Bund in Röllchen  | St. | ½        | ¾        |
| Parmesan, gerieben              | g   | 50       | 75       |

## **VORBEREITEN:**

1. Bohnen pellen. Die Hälfte der Bohnenkerne 4 Minuten blanchieren, abschrecken und häuten. Die andere Hälfte so belassen.
2. Paprika mit Sparschäler dünn schälen und fein würfeln.

3. Chillischote entkernen und sehr fein würfeln.
4. Zwiebel fein würfeln.
5. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
6. Knoblauch durchpressen.
7. Tagliatelle kochen, abgießen und warm halten.
8. Parmesan reiben.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Safran und Sahne zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
2. Nicht enthäutete Bohnenkerne, Paprika und Chili zugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 7 Minuten köcheln lassen.
3. Gehäutete Bohnenkerne zufügen. Alles weitere 6 Minuten leicht cremig einkochen.
4. Tagliatelle und Schnittlauch unterheben. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

