

Pfeffrige Speck- und Bohnen-Nudeln

Mit Pfiff - Riesenbohnen mit pfeffrigen Käse

 25 min.

Zutaten für 4 Portionen:



150 g durchwachsener Speck
1-2 Knoblauchzehen
1 kleine Dose (400 g) weiße Riesenbohnen
1 Packung (200 g) Bresso Cremig-frisch mit grünem Pfeffer
100 g Rauke
1-2 kleine Zweiglein Rosmarin
500 g Nudeln, z.B. Orecchiette
Salz
1-2 EL Olivenöl
150 ml Hühnerfond

„Ein bisschen Würze im Leben schadet nie. Das gilt auch fürs Kochen. Pfeffer ist ideal, um einfachen Gerichten den richtigen Pep zu geben.“

Zubereitung

Speck in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen abgießen, gut abspülen und abtropfen lassen. Bresso Cremig-frisch in kleine Würfel schneiden. Die Rauke waschen und trockenschleudern. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser laut Anweisung auf der Packung bissfest kochen. Währenddessen die Speckwürfel im heißen Öl knusprig anbraten, den Knoblauch dazugeben und nur sehr kurz mit anbraten. Hühnerfond, Bohnen und Rosmarin dazugeben, aufkochen.

Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Speck-Bohnen-Mischung nochmals erhitzen. Käsewürfel und Rauke zuletzt untermischen. Mit Salz abschmecken. Heiß servieren!

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 3235 KJ / 770 Kcal
Eiweiß: 31 g
Fett: 30 g
Kohlenhydrate: 93 g