

PASTA MIT BOHNEN-SAHNE SAUCE

PASTA MIT BOHNEN-SAHNE SAUCE

Der grüne Bohnen-Minz Dip, den ich für Zorras Joghurt-Event, gezaubert habe ist wirklich vielseitig. Super, wenn es Abends mal schnell gehen soll - einfach mit etwas Sahne verrührt, ein paar Speckwürfel angebraten und einen Schwung Farfalle (die ich beim türkischen Nudelsalat zu viel gekocht habe) untergerührt. Den Speck kann man für eine vegetarische Variante natürlich auch weglassen.



Zutaten für 2 Personen:

160g Farfalle

40g magere Speckwürfel

2 EL Bohnen-Minz Dip (mit Joghurt)

100g Schlagsahne

Pfeffer & Salz

etwas Basilikum (falls zur Hand)

Zubereitung:

Meine Pasta ist schon fertig gekocht und hat die Nacht im Kühlschrank verbracht. Also spüle ich sie kurz unter fließend kaltem Wasser ab und locker sie etwas auf, durch das kalte Wasser trennen sich die Nudeln problemlos wieder voneinander.

Den Speck ohne zusätzliches Öl kurz in der Pfanne anbraten. Dann die noch leicht nassen Farfalle dazu geben und kurz unter regelmäßigem Wenden erhitzen.

Den Bohnen-Minz Dip und die Sahne in die Pfanne geben und mit zwei Löffeln so lange gut umrühren, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf zwei Tellern anrichten. Falls zur Hand mit etwas Basilikum garnieren.

Wenn die Pasta schon vorbereitet ist dauert das Ganze kaum 10 Minuten.

Essen ist fertig!

