



— H a u p t g e r i c h t e —

L I N G U I N E M I T D I C K E N B O H N E N , S P E C K U N D Z I E G E N K Ä S E

4 P E R S O N E N



TOPF & PFANNE

Z U T A T E N

400 g Saubohnen

400 g Linguine

100 g Speck

1 Bund Minze

100 g Ziegenkäse (oder Feta)

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Bratöl

Z U B E R E I T U N G

1. Die gepulsten Bohnen in Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren. Dann häuten.
2. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
3. Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten.
4. Die Minzen ggf. waschen und zupfen, dann in Streifen schneiden.
5. Die Bohnen zum Speck geben, ggf. Etwas Olivenöl hinzugeben und kurz schwenken.
6. Die abgetropften Nudeln dazu geben und einen Schuss Nudelwasser dazu geben.
7. Die Minzen dazu geben und den Käse drüberbröckeln.
8. Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu geben. Fertig!

