

Pasta-Bohnen-Eintopf

4 EL	Pesto Vegan Terra Verde*
1/2 dl	Cilento Olivenöl Terra Verde*
80 g	Borlottibohnen* Terra Verde, über Nacht eingeweicht
1	Lorbeerblatt
2	Salbeiblätter
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL	Kräutermix Italia*
2 EL	Olivenöl*
300 g	Bohnen grün, gerüstet, in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten
120 g	Cherrytomaten, halbiert
½	Glas Pomodorino Pelatino perinos Terra Verde*, abgetropft
120 g	Penne Rigate*
0,5 TL	Safranfäden
6 dl	Gemüsebouillon
1	Bio- Zitrone
	Pfeffer*, Meersalz*

Den Pesto Vegan mit dem Olivenöl mischen.

Eingeweichte Bohnen abspülen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Salbeiblättern ca. 1 Std. kochen, salzen, Wasser abgiessen.

In einer grossen Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutermix andünsten. Die grünen Bohnen, die Penne, den Safran und die Bouillon beifügen und alles etwa 5 Min. zugedeckt kochen lassen, dazwischen kurz umrühren. Wenn die Penne fast weich ist, die Cherrytomaten und die Borlottibohnen beifügen und den Eintopf weitere 3 Min. kochen lassen. Pomodorini beifügen und nur heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schale der Zitrone fein dazu reiben. In tiefen Tellern anrichten und etwas Pesto darüber geben.

Variante:

Das Gericht kann auch mit schwarzen Bohnen – Fagiolini neri* Terra Verde zubereitet werden.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbstrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch