

# Rezeptidee der Woche



## Zutaten

- ✓ 300 g Buschbohnen
- ✓ 200 g Möhren
- ✓ 250 g Romatomaten
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 2 Zweige Rosmarin
- ✓ 2 EL Bratolivenöl
- ✓ 1 L Gemüsebrühe
- ✓ 1 große Ds. Pelati „bioladen“
- ✓ 200g Farfalle „bioladen“
- ✓ Salz, Pfeffer, Zucker

## One Pot Pasta mit grünen Bohnen und Tomaten

Die Bohnen waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren und abgießen. Möhren putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Rosmarin von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken. Tomaten waschen und würfeln, die Pelati grob zerteilen.

Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Möhren darin andünsten. Die Hälfte der Tomaten zum Gemüse geben und kurz mitdünsten. Bohnen und Pelati zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Gemüsebrühe angießen und die Pasta hinzufügen. Den Eintopf ca 15-20 Minuten offen köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen Tomaten zugeben und eventuell nochmal abschmecken.

