

# Pfifferling-Bohnen-Pasta

## Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	300 g grüne Bohnen
1 Pck. Fusilli	Salz	500 g Pfferlinge
2 EL natives Olivenöl	10 g Butter	Pfeffer
3 Zweige Bohnenkraut	5 Zweige Petersilie	250 g Schlagsahne

Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken. Bohnen waschen, putzen und halbieren. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Bohnen ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Pfferlinge putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Öl und Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Pfferlinge zufügen und unter Wenden anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Zur Pfferlingspfanne geben.

Nudeln und Bohnen abgießen, abtropfen lassen, zu den Pfferlingen geben und gut vermengen.

Sahne zugießen und alles kurz erhitzen. Nudeln auf Tellern anrichten, mit restlichen Kräutern garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

NN am 16. Juli 2025