

Dinkelnudeln mit Spinat & Bohnen

Zutaten für 2 Portionen:

- 120g Dinkel-Vollkornnudeln (z.B. Bandnudeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 180g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat
- 2 EL Olivenöl
- 240g weiße Bohnen (abgetropft)
- 1 EL getrocknetes Basilikum
- 40g Parmesan
- 4 frische Basilikumblätter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Knoblauch fein hacken, Tomaten waschen, Spinat vorbereiten.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Tomaten anbraten. Spinat dazugeben, kurz dünsten.
3. Weiße Bohnen abbrausen, in die Pfanne geben und mit Basilikum, Salz & Pfeffer würzen.
4. Nudeln abgießen, untermischen, mit Parmesan & Basilikum servieren.

Guten Appetit