



# Tagliatelle mit Kräuter-Crème-fraîche, Bohnenragout und Parmesan

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Zucchini	1 St.
Buschbohnen	500 g
Salz	
Dill, frisch	20 g
Petersilie, frisch	50 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	2 EL
Tagliatelle, frisch	500 g
Parmesan	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, große Pfanne, Sieb, Schaumlöffel

1. Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs vierteln und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden.

2. Bohnen waschen, die Enden dünn abschneiden und leicht schräg in Stücke schneiden. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen. Bohnen im köchelnden Salzwasser ca. 8–10 Min. bissfest garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel entnehmen und in einem Sieb kalt abschrecken. Das Salzwasser erneut zugedeckt aufkochen.

3. Inzwischen Kräuter waschen, die groben Stiele entfernen und zusammen grob hacken. In einem hohen Gefäß 80 ml Kochwasser, Kräuter und Crème fraîche fein pürieren, salzen, pfeffern und beiseitestellen.

4. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucchini und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 5–6 Min. goldbraun anbraten. Nach ca. 4 Min. die Bohnen zugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

5. Währenddessen Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. 1 Tasse Kochwasser abschöpfen und Tagliatelle in das Sieb abgießen.

6. Tagliatelle und Kräuter-Crème-fraîche in der Pfanne mit dem Bohnenragout mischen. Nach Bedarf zum Auflockern etwas vom Kochwasser zugeben und mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten, Parmesan frisch darüberreiben und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	681 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	17 g