



## Dicke Bohnen mit Bandnudeln in Salbeisoße

500 g Bandnudeln	in 3 l Wasser mit
2 Zitronen	–gewaschen und geviertelt–,
4 Lorbeerblättern	und
1/2 TL Chilipulver	al dente kochen. Etwas Nudelwasser aufbewahren. Die Zitronenstücke und Lorbeerblätter entfernen.
30 dicke Bohnen	enthülsen, 8–10 min. in salzfreiem Wasser kochen, kalt abschrecken und anschließend schälen.
2 Handvoll Salbei	hacken und zusammen mit den Bohnen kurz in einer Pfanne mit erhitztem
Olivenöl	schwenken und mit dem Nudelwasser ablöschen.
6 EL Frischkäse	reinrühren, mit
Salz, Pfeffer	und Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln untermengen.