



ORECCHIETTE MIT WACHTELBOHNEN UND ROTEM MANDELPESTO

BOHNEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

- * 160 g Müller's Mühle Wachtelbohnen
- * 200 g Orecchiette
- * 4 Knoblauchzehen
- * je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- * 200 g Kirschtomaten mit Strunck
- * 120 ml Olivenöl
- * Meersalz
- * 80 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- * 120 g geröstete Mandelstifte
- * 60 g frisch geriebener Parmesan

Produktempfehlungen



WACHTELBOHNEN

Zubereitungen

Wachtelbohnen einweichen. Bohnen und Orecchiette nach Packungsanweisung zubereiten.

Knoblauch abziehen und halbieren. Kräuterzweige und Tomaten waschen, in eine Auflaufform legen, mit 3 EL Olivenöl beträufeln, 2 Knoblauchzehen dazulegen, mit Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 5-10 Minuten garen.

Für das Pesto getrocknete Tomaten, restlichen Knoblauch und übriges Olivenöl pürieren, Mandelstifte, Parmesan und Chiliflocken unterheben. Orecchiette, Wachtelbohnen und Pesto vermischen und mit den Ofentomaten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. ca. 60 Minuten Garzeit Wachtelbohnen)