

★★★★☆ ⌀ 3,9

Bandnudeln mit grünen Bohnen, Bacon und Feta

VERFASSTER ESTEBANO WEB CK -MAG.DE/140717

🍴 SIMPEL

🕒 20 MIN.

🍽️ 540 KCAL/PORT.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

300 g Bandnudeln

Salz, Pfeffer

400 g grüne Bohnen

200 g Feta

1 Pck. Bacon

ZUBEREITUNG

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen.
2. Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 8–10 Min. bissfest garen. Abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen. Feta würfeln.
3. Bacon in einer Pfanne knusprig braten, Nudeln und Bohnen dazugeben, durchschwenken und Feta hineinbröseln. Pfeffern und noch einmal aufkochen, bis der Feta angeschmolzen ist.