

# Dinkelfusilli

## mit Tomaten-Bohnen-Soße

Nudeln gehen immer!

### Zutaten

Dinkelnudeln, ich nehme gerne Fusilli

500g Strauchtomaten oder etwas mehr

200g grüne Bohnen

Thymian, Salz, Pfeffer, frischer Knoblauch, etwas getrocknete Minze

Grob gehobelter Hartkäse

### Zubereitung

Tomaten vierteln (Strunk muss raus); In eine große/höhere Pfanne geben und leicht mit Deckel drauf köcheln; nach 10 Minuten die Bohnen dazu, Salz und Pfeffer nach Geschmack, ordentlich Thymian dazu. Nochmals köcheln bis die Bohnen gar sind. Frisch gehackten Knoblauch dazu - ca. 2-3 Zehen - und Deckel drauf. Nudeln kochen und mit in die Pfanne geben. Mit getrockneter Minze und Hartkäse anrichten.

Guten Appetit wünscht euch Tabea



#4WeekChallenge

Bleib zuhause, bleib fit!