



Pasta mit 6'erlei Grün



Zutaten:

400 Gramm	Penne Nudeln
1 Teelöffel	Salz
2	Zwiebeln
1 bis 2	Knoblauch Zehen
1 Bund	Grünem Spargel
200 Gramm	feine Bohnen oder TK
200 Gramm	flache Bohnen
200 Gramm	Erbсен oder TK
1 Packung	Blattspinat
1 Bund frische	Minze
2	Brühwürfel
200 Gramm	Parmesan
	Salz Pfeffer Olivenöl



Zubereitung:

1. den Spargel putzen und in kurze Stücke schneiden, die Spargelköpfe bei Seite stellen
2. die Zwiebeln schälen und in feine Stücke schneiden
3. die zwei verschiedenen Arten der Bohnen waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden
4. die Minze fein hacken
5. den Knoblauch schälen und fein hacken
6. die Minzeblättchen vom Stiel zupfen und fein hacken
7. die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf glasig dünsten
8. den Spargel dazugeben unter Rühren circa 1 Minute mit braten
9. die Brühwürfel dazugeben und mit zwei Tassen Wasser übergießen
10. alles zusammen etwa fünf Minuten köcheln lassen
11. einen Topf mit ausreichend Wasser und ein bis zwei Teelöffeln Salz zum Kochen bringen
12. die Penne Nudeln bissfest garen
13. das restliche Gemüse zu den Spargelstücken geben und alles zusammen weiter köcheln lassen
14. etwas von dem Pennewasser dazugeben
15. die gehackte Minze dazu geben
16. die Gemüse Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken
17. die Penne Nudeln abgießen und mit dem Gemüse mischen
18. frisch geriebenen Parmesan dazu reichen