

## *Spaghettitopf mit grünen Bohnenkernen, Basilikum und Parmesan*

*Für die Portion Extra-Lust bei Tisch!*

### *La Mise en Place:*

**1 Dose grüne Bohnenkern, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum, 2 EL Parmesan, 150 g Spaghetti, Zesten von 1 Lime, Olivenöl, Pfeffermühle, Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Die Bohnenkern spülen. Knoblauch und Basilikum fein schneiden und den Parmesan reiben.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Bohnenkerne 1 Minute in kochendes Wasser geben und abgiessen.

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin Knoblauch, Zesten, Pfeffer und Cayenne drei Minuten dünsten.

Tipp:

### *Die Vollendung:*

Spaghetti, Bohnenkern und Basilikum zugeben, gut mischen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen – ach, Gottchen!

### *Genusserhöhung:*

Mit dem Knoblauch auch 2 fein gehackte Tranchen Schinken mitbraten.

