

## PASTA MIT ZUCKERSCHOTEN

### Zutaten für 2 Portionen:

200 g Bandnudeln  
150 g Zuckerschoten  
1 kleine rote Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
100 ml Sahne  
50 ml Gemüsebrühe  
25 g Parmesan  
ca. 60 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne und die Gemüsebrühe dazu geben und alles für ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Währenddessen die Nudeln nach Anweisung kochen.

In einer andern Pfanne die Zuckerschoten mit etwas Öl für ca. 3 - 5 Minuten dünsten.

Alles dann vorsichtig miteinander vermischen und mit Parmesan bestreuen.