



Von **Dr.Oetker**
am 22.06.2008

"Mit Crème fraîche
Classic"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Pasta-Salat mit grünen Bohnen

Menüart: **Salat, Beilage**

Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 40 Min.**

Tags: **Kochen, Gemüse & Salate**

Zutaten für 4 Portion(en)

Zutaten:

250 g Nudeln, z. B. Penne
Salz
200 g grüne Bohnen
8 Kirschtomaten
1 Becher Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
frisch gemahlener Pfeffer
Curry
30 g gehobelter Parmesan
einige Basilikumblätter

Zubereitung

Vorbereiten:

Nudeln in kochendes Salzwasser geben und etwa 8 Minuten kochen. Anschließend auf ein Sieb geben, heiß abspülen und abtropfen lassen. Bohnen putzen, waschen, in Salzwasser etwa 8 Minuten kochen. Bohnen auf ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, Stängelansätze herausschneiden und kurz unter den vorgeheizten Grill geben (bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten).

Zubereiten:

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. 1/3 der Creme mit den Nudeln und Bohnen vermischen und mit den Tomaten auf einer Platte anrichten. Pasta-Salat mit Parmesan und Basilikumblättern bestreut servieren, übrige Salatcreme dazu reichen.

TIPP:

Statt unter dem Grill können die Tomaten auch bei Ober-/Unterhitze 225°C (vorgeheizt, mittlere Einschubleiste) etwa 5 Minuten gegart werden.