



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.