

Gebratene Fisolen-Spaghetti



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|-------------------|
| Pflanzenöl | 1 EL (Esslöffel) |
| Salz | 3 Prise(n) |
| Knoblauchöl | 2 TL (Teelöffel) |
| Spaghetti / Spagetti | 120 g |
| Margarine / Thea | 2 EL (Esslöffel) |
| Frisch gemahlener Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Fisolen / Grüne Bohnen / Prinzessbohnen | 2 Tasse(n) / Glas |
| Toastschinken | 6 Scheibe(n) |
| Zwiebeln | 1 Stk. |

Zubereitung:

Zuerst die Spaghetti in reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl bissfest garen.

Die Fisolen waschen, die Enden abschneiden, die Fisolen halbieren oder dritteln - je nach Länge. Die Fisolen in einem Topf in reichlich Wasser 10 Minuten zugedeckt bissfest garen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin hellbraun anbraten. Den in kleine Stückchen geschnittene Schinken mitbraten, die abgeseihten, bissfest gekochten Fisolen zugeben und ebenfalls mitbraten.

Zuletzt die abgeseihten, bissfest gekochten Spaghetti zugeben und auch kurz mitbraten.

Würzen mit: Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Knoblauchöl.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht

