

# Bohnen mit Tomaten und Nudeln

## Zutaten

500g Stangen- oder Buschbohnen,  
800g Tomaten,  
1 Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
120g Speck in Würfel,  
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,  
400g Penne,  
1/2 Bund Bohnenkraut,  
100g geriebenen Emmentaler

## Zubereitung:

Bohnen waschen, abtropfen lassen. Klein schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Speck im heißen Öl anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Tomaten zufügen, würzen und ca. 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Bohnen in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Die Nudeln je nach Kochzeit vor dem Garende dazugeben und mitkochen.

Bohnenkraut waschen, trockentupfen, hacken. Bohnen und Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Mit Speck, Kräutern und Tomaten mischen. Mit dem Käse servieren.