

# Pasta- Bohnengericht

„Jana“

100 g	Bohnen
1,5 l	Wasser
1	Lorbeerblatt
150 g	Karotten
150 g	Lauch
400 g	Kartoffeln
1	Zwiebel fein gehackt
1 EL	Öl
	Salz
1 Zehe	Knoblauch
1-2 TL	Supperwürze
100 g	Vollkornmaccheroni
0,5 TL	Majoran
4 EL	Parmesan

## Zubereitung 4 Portionen

Die Bohnen im Wasser über Nacht einweichen und dann etwa 1 Stunde mit dem Lorbeerblatt leicht köcheln lassen. Das Gemüse in mittlere Würfel schneiden. Die Zwiebel in Öl leicht andünsten. Das Gemüse dazugeben, mit Salz und Knoblauch würzen und nur kurz dünsten lassen.

Das Gemüse mit den Bohnen mischen, Suppenwürze zugeben und zum Kochen bringen. Die Nudeln dazugeben und fertig kochen.

Mit Majoran abschmecken und die Suppe mit Parmesan servieren.