



# Nudeln mit Bohnen-Champignon-Soße

<https://darkfairysenf.de/2025/01/23/rezept-nudeln-mit-bohnen-champignon-sosse/>

## Zutaten für 4 Portionen

- 600g gestückte Tomaten
- 2 Gläser Champignon-Köpfe (je 115g Abtropfgewicht)
- 1 Glas weiße Bohnen (250g Abtropfgewicht)
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
- Olivenöl
- Ein Paket Nudeln nach Wahl (Mein Favorit sind Penne)

## Zubereitungszeit

ca. 15 Minuten

## Und so wird's gemacht

1. Setze Wasser für die Nudeln auf und Salze es ordentlich.  
*Ich war lange unsicher wie viel Salz in Nudelwasser gehört, dann hab ich gelesen, dass Nudelwasser, wie Meerwasser schmecken sollte.*
2. Gebe zunächst die Bohnen sowie die Champignons zum Abtropfen in ein Sieb.
3. Schäle dann den Knoblauch und die Zwiebel und würfle beides möglichst klein.
4. Sobald das Wasser kocht, gebe die Nudeln hinein und rühre einmal durch. Nach Packungsangabe kochen und zwischendurch durchrühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
5. Erhitze etwas Olivenöl in einer großen Pfanne.
6. Gebe die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne und brate diese bis die Zwiebeln glasig werden.
7. Nun die Bohnen und Champignons dazu geben.
8. Mit Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen und durchmischen.
9. Achtung: Nudeln nicht aus dem Blick verlieren!
10. Gestückte Tomaten dazu geben und aufkochen lassen.
11. Die Soße ggf. noch mal abschmecken und auf den Nudeln servieren.

Guten Appetit!