

Fettucine mit Champignons und Bohnen in Weißwein-Sahnesauce

100 g Pinienkerne
300 g Fettucine
250 g grüne Bohnen
2 EL Öl
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
250 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
125 ml Weißwein
300 ml Sahne
125 ml Gemüsebrühe
1 Ei
3 EL frisches Basilikum, gehackt
400 g getrocknete Tomaten, in dünne Streifen geschnitten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 g Parmesan, gehobelt

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun anrösten. Beiseite stellen. Die Fettucine in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und warm halten.

Die Bohnen putzen und in lange Stücke schneiden. Öl in einer großen gußeisernen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Die Champignons hineingeben und 1 Minute unter Rühren mitbraten. Dann Wein, Sahne und Brühe angießen. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 10 Minuten garen.

Ei leicht verquirlen. Unter ständigem Rühren etwas Kochflüssigkeit dazugeben. Die Mischung langsam in die Pfanne gießen: dabei für 30 Sekunden rühren. Hitze auf geringer Stufe halten; sobald die Mischung kocht, flockt sie aus. Nun Bohnen, Basilikum, Pinienkerne und Tomaten dazugeben und rühren, bis alles heiß ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen und die Sauce darüber gießen. Mit gehobeltem Parmesan garnieren.