

**Zutaten:**

- 3 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 gr. Dose geschälte Tomaten
- 250 g TK grüne Bohnen aufgetaut
- 300 g TK dicke Bohnen aufgetaut
- 1 Knolle junger Knoblauch

- 100 ml Gemüsefond
  
- 250 g Bandnudeln
  
- ca. 100 g Pecorino geraspelt

**Zubereitung:**

1. Zwiebel würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten
  
2. Lorbeer, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und anschwitzen
  
3. Tomaten abgießen, etwas zerkleinern und dazugeben. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen, offen bei schwacher Hitze (3. oder 4) 30 Min. köcheln
  
4. Grüne Bohnen in Stücke brechen, Knoblauch pellen und ganz grob würfeln. Beides in Olivenöl

glasig dünsten

5. Bohnen zugeben, salzen und mit dem Gemüsefond zugedeckt ca. 20 Min. garen

6. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und abtropfen lassen

7. Mit Käse und Tomatensauce mischen, Bohnen darüber geben