



Kefen und Erbsli mit Zitronenpasta

Salzwasser aufkochen

Teigwaren, Kefen und Erbsli ins Kochwasser geben und zusammen garsieden

Die Zutaten alle absieben

In einer Bratpfanne Butter erwärmen, Teigwaren und Gemüse zugeben, mit Zitronenschale abschmecken

Nach Belieben Gemüse austauschen, zB **Krautstiel**. Dabei die Blatteile nur in der letzten Minute mitsieden, die Stängel schon von Anfang an mitsieden

Wer mag, kann noch Rahm oder Crème fraiche zugeben

Ackerbohnen

Wenn es schon in der Tasche hat, Ackerbohnen aushülsen, 2-5 Min in genug Wasser kochen lassen und evtl. nochmals «schälen», einfach die Haut wegpellen. Nun könnt ihr einen feinen Teigwarensalat zubereiten mit den Ackerbohnen und anderen Gemüsen und Kräutern.