

## **Rezeptvorschlag für Dinkel-Vollkorn-Nudeln**

### **Dinkel-Vollkorn-Nudeln mit Spinat & Bohnen**

**250 g Dinkel-Vollkorn-Nudeln**

**2 Knoblauchzehen**

**360 g Kirschtomaten**

**400 g Baby-Blattspinat**

**4 EL Olivenöl**

**480 g weiße Bohnen aus dem Glas**

**Pfeffer & getrocknetes Basilikum**

**Parmesan & Basilikumblätter**

**Dinkel-Vollkorn-Nudeln kochen. Knoblauch fein hacken und mit den Tomaten erhitzen. Den Spinat dazugeben. Die Bohnen dazugeben und mit erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum abschmecken. Die Nudeln abgießen und hinzugeben. Grob geriebenen Parmesan und Basilikumblätter auf die portionierten Nudelteller hinzugeben und servieren.**