

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

REZEPT: PASTA E FAGIOLI - BOHNENEINTOPF MIT NUDELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

320 g Pasta Mista Pasta Rummo
250 g Passata di Pomodoro De Cecco
160 g Pancetta dolce gewürfelt Casa Montorsi
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
1 Stange Sellerie, gewürfelt
1 Karotte, fein gewürfelt
2 Lorbeerblätter
2 Dosen Borlotti Bohnen, abgetropft
2 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Parmigiano Reggiano, frisch gerieben



1 Die Bohnen in einem Durchschlag kalt abspülen und abtropfen lassen.

2 Speck, Zwiebeln und Knoblauch zusammen in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben und für weitere Minuten mit dünsten. Jetzt die Bohnen dazugeben und mit so viel Wasser aufgießen, dass der Inhalt bedeckt ist. Das Ganze salzen, den Rosmarin und die Lorbeerblätter hinzugeben und einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt die passierten Tomaten unterrühren und mindestens 25 Minuten weiterköcheln lassen.

3 Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, abgießen und zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

GUTEN APETIT!