

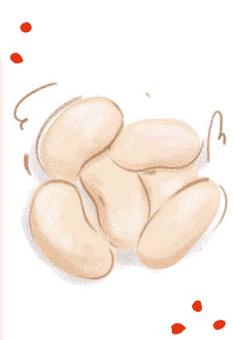
Hauptgerichte

Pasta e fagioli - ein italienischer Bohnen-Klassiker

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g gestückelte Tomaten aus dem Glas/der Dose
- ½ TL Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Ca. 600 ml Gemüsebrühe
- 200 g kleine Nudeln (z. B. Ditalini, Mini pipe rigate oder kleine Hörnchen)
- 500 g Weiße Bohnen aus dem Glas/der Dose (z. B. Borlotti oder Cannellinibohnen) gekocht oder 250 g getrocknet*
- ½ Bund Basilikum
- Schwarzer Pfeffer
- 60 g Parmesan

* Kochanleitung für getrocknete Bohnen siehe Seite 18.



Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Stangensellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Karotte, Stangensellerie, Tomatenmark, Tomatenstücke, Thymian, Lorbeer und Gemüsebrühe dazugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Die Bohnen abseihen und gut abspülen. Nudeln und Bohnen in den Topf zu den Gemüsen geben und, falls zu dick, mit etwas Wasser aufgießen.

Basilikum waschen, fein hacken und in den Eintopf geben. Mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp:

Für einen intensiveren Geschmack ein Stück Parmesanrinde mitkochen.

