Nudeln - Pasta Rezepte

Pasta Mit Bohnen

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Teigwaren, Bohnen, Nudeln, Pasta

200 g	Getrocknete, weisse Bohnen	1	Schinkenknochen
1	(Cannellini)	1	Zweig Rosmarin
1	Zwiebel	2	Tomaten
	Knoblauchzehe	200 g	Tagliatelle oder Rigatoni
1 Stange	Olivenöl		Petersilie, Salz, Pfeffer
	Bleichsellerie		

1. Die Bohnenkerne über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit 1 1/2 Litern Wasser aufkochen.

2. Inzwischen Zwiebel, Knoblauch und Sellerie putzen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Dann mit dem Knochen und dem Rosmarin zu den Bohnen geben und alles etwa 1 1/2 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Die Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und hacken. In Öl weich dünsten und zur Suppe geben.

4. Sobald die Bohnen weich sind, die Nudeln in den Topf geben, aufkochen und al dente garen.

5. Mit gehackter Petersilie bestreuen, salzen und pfeffern. Dann den Knochen herausnehmen und den Eintopf nach Belieben mit Olivenöl servieren.