

Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

200 g getr. weiße Bohnenkerne	1 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Salz	3 Tomaten
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Salbei	1/2 EL Gemüsebrühe
4 EL gehackte Petersilie		

Für den Nudelteig:

170 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	

Für die Bohnen:

Getrocknete Bohnenkerne in eine Schüssel geben und mit der vierfachen Menge kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Wasser am nächsten Tag abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Eingeweichte Bohnen zufügen. Soviel Wasser dazu geben, bis die Bohnen bedeckt sind. Alles ca. 1 Stunde weich köcheln. Nach ca. 30 Minuten mit etwas Salz würzen.

Für den Nudelteig:

In der Zwischenzeit den Nudelteig bereiten. Dafür beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig nach Belieben in feine lange oder kurze Streifen schneiden. Tomaten waschen und trockenreiben. Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Rosmarin und Salbei abspülen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln und Salbeiblättchen fein schneiden und mit den Tomaten mischen. Etwa die Hälfte der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Übrige Bohnen im Kochfond fein pürieren. Nudeln in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin ca. 1 Minute schmoren. Mit beiseite gestellten Bohnen und Kräutertomaten zu den pürierten Bohnen geben, kurz aufkochen lassen. Mit Gemüsebrühe, Petersilienblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüber träufeln und servieren.

Vincent Klink am 16. Mai 2013