

Pasta e fagioli

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Ditalini	100 g Keniabohnen	120 g Cannellinibohnen, Dose
100 g passierte Tomaten	1 kl. Möhre	1 Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Parmesan
150 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl	1-2 Zweige Rosmarin
1-2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:

Die Keniabohnen putzen, die Enden abschneiden und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, dannach in Eiswasser abschrecken.

Möhre schälen, Staudensellerie putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Möhre, Staudensellerie, Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzapfen.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter, Thymianblättchen und Rosmarinnadeln im heißen Öl knusprig ausbacken. Dann die Kräuter auf ein Sieb geben, das aromatisierte Öl auffangen und direkt wieder in die Pfanne geben. Die ausgebackenen Kräuter auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gemüsewürfel in dem aromatisierten Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Passierte Tomaten zu den Gemüsewürfeln geben und einkochen lassen.

Dann Cannellinibohnen mitsamt Einweichwasser dazugeben und köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Pastawasser einrühren.

Sobald die Pasta al dente ist, direkt aus dem Kochwasser zu den Bohnen in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken.

Parmesan reiben. Pasta mit Parmesan, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken.

Keniabohnen klein schneiden und zu der Pasta geben.

Pasta mit den ausgebackenen Kräutern und geriebenem Parmesan garniert servieren.

Cornelia Poletto am 27. Februar 2026