

Pasta Fagiolo mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

200 g getr. Borlottibohnen	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	3 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
6 Blätter Salbei	300 g kurze Makkaroni	500 g Venusmuscheln
1 EL Bio-Gemüsebrühepulver	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie

Die Bohnen über Nacht mit reichlich Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Die eingeweichten Bohnen zugeben und mit Wasser bedecken, die Bohnen ca. 1-2 Stunden weich köcheln. In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln, Kerne entfernen und Tomaten in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln und Salbeiblätter fein hacken, mit den Tomaten vermischen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abschütten. Pfahlmuscheln waschen und gut bürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. 2/3 der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen, die restlichen mit dem Kochsud fein mixen. Muscheln zugeben und ca. 5 Minuten kochen. (Nicht geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.) In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Nudeln goldbraun rösten. Dann mit den zurückbehaltenen Bohnen und den Kräutertomaten in den Bohnen-Muschelsud geben. Den Sud mit Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie fein schneiden und untermischen. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 26. November