

## Pasta e fagioli

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 250g Borlotti Bohnen (gekocht aus Büchse oder trocken zum Kochen)
- 100g Stangensellerie
- 250g eher kleine, wenn möglich gemischte, Teigwaren (ich habe hier Fusilli verwendet)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400g gehackte Tomaten aus der Büchse
- 1 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- getrocknetes Chilipulver z.B. Piment d'Espelette
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie
- Olivenöl

### Vorbereitung:

- Die Büchsenbohnen im Sieb gut auswaschen und abtropfen. Bei trockenen Bohnen, diese 12h im Wasser einweichen und dann ca. 30 Minuten weichkochen.
- Zwiebel und Knoblauch rüsten und klein schneiden.
- Den Stangensellerie in sehr kleine Stücke schneiden.

### Zubereitung:

- In einem genügend hohen Topf Zwiebel, Knoblauch und Sellerie sachte ca. 5 Minuten im Olivenöl dünsten.
- Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, eine Prise Salz und Chili unterrühren.
- Die Bohnen zugeben und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Die Bohnen dürfen sehr weich werden. Man kann einen Teil auch ein bisschen mit der Kelle zermantschen.
- Die Teigwaren zugeben, köcheln und rühren bis sie al dente sind. Das kann gut und gerne gegen 30 Minuten dauern, da die Pasta in der Sauce und nicht im Wasser kocht. Dabei muss man etappenweise noch ziemlich viel Wasser zugeben und immer gut rühren, damit nichts anhockt. Das Gericht soll am Schluss cremig sein, also nicht zu flüssig!
- Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren im 80°C Ofen 10 Minuten ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen. Auf dem Teller geriebener Parmesan darüber streuen.

### Tipp:

- Das arme Leute Essen in Italien. Mastig, cremig. In jeder Region etwas anders.
- Sehr empfehlenswerte Option: Wenn man Parmesan zum Reiben am Stück kauft, bleiben immer die harten Rinden übrig. Die kann man hier in kleine Stücke schneiden, mit den Teigwaren zusammen in die Pfanne geben und mitkochen. Die Rinde wird so schön weich, die Sauce cremig und man muss nichts wegwerfen.
- Speziell ist:
  - gemischte Teigwaren (Reste)

- Die Teigwaren kochen in der Sauce und nicht im Wasser, wie sonst üblich.

