

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 21. September 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Pasta e fagioli**

**50 Minuten / leicht**



### **Zutaten für 4 Personen**

100 g Pancetta (italienischer Bauchspeck), 1 Zwiebel, 3 große Zehen Knoblauch, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 50 ml Weißwein, 300 g weiße Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht), 300 g Nudeln (z. B. Orecchiette), 2 reife Tomaten (grob geschnitten), 100 ml Pelati-Tomaten, 150 g Karotte (fein geschnitten), 150 g Staudensellerie (fein geschnitten), 2 Liter Rind- oder Gemüsesuppe, Peperoncino, Rosmarin, Salz, Pfeffer.

Zum Anrichten: geriebener Parmesan, frisches Basilikum, frische Petersilie, Olivenöl.

### **Zubereitung**

Speck, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, in Olivenöl anbraten. Karotten, Sellerie und Tomaten zugeben. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen. Bohnen, Pelati-Tomaten, Rosmarin und Peperoncino zugeben und mit Gemüsefond aufgießen, etwa 45 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Währenddessen die Nudeln extra in Salzwasser kochen, danach abseihen. Die Nudeln vor dem Servieren untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern mit geriebenem Parmesan, Olivenöl, frisch geschnittenem Basilikum und Petersilie servieren.