

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Andreas Döllner

Pasta e fagioli

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pasta

- 100 g Pancetta oder bester Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 3 große Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 100 ml passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 5 cl Weißwein
- 300 g weiße Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht oder bereits leicht angekocht)
- 1,8 L ungewürzte Rindsuppe
- 150 g Karotten und gelbe Rüben fein geschnitten
- 150 g Staudensellerie fein geschnitten
- Chillipulver
- 300 g kleine Pasta (z.B. Orecchiette)
- Rosmarin
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zum Garnieren

- Parmigiano Reggiano
- Frischer Basilikum
- Frische Petersilie
- Olivenöl

Zubereitung

Pancetta, Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Eventuell noch eine ganze Knoblauchzehe hinzufügen.

Staudensellerie, gelbe Rüben, Karotten, Thymian, Rosmarin und Tomatenmark zugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Bohnen begeben und mit Rindsuppe und passierten Tomaten auffüllen. Leicht köcheln lassen.

Nach etwa 30 Minuten die Pasta begeben und nochmals etwa 15 Minuten garen. Die Bohnen sollten weich, die Pasta „al dente“ sein. Thymian und Rosmarin wieder entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit Chillipulver schärfen. Mindestens 20 Minuten durchziehen lassen.

Mit frischem Basilikum, Petersilie, Parmigiano und einem Schuss Olivenöl servieren.