

# Bohnen und Nudeln in Tomaten-Sugo

**Für zwei Personen**

**Für den Bohnen-Sugo:**

250 g getr. Borlotti-Bohnen	300 g Flaschentomaten, Dose	2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen	400 ml Gemüsefond	Parmesan
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salt-Flakes	Pfeffer	

**Für die Nudeln:**

500 g Ditalini-Nudeln	grobes Meersalz
-----------------------	-----------------

**Für die Garnitur:**

8 Salbeiblätter	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
-----------------	-------------------	----------

**Für den Bohnen-Sugo:**

Am Vortag die Bohnen mit angedrückten Jungknoblauch-Zehen sowie je 1 Zweig Rosmarin und Thymian über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Übrigen Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten. Bohnen und Kräuter dazugeben und durchschwenken. Mit Dosentomaten, Fond und etwas Olivenöl auffüllen. Die Bohnen aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten al dente köcheln.

4 große EL der Bohnen abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Bohnen weich garen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

**Für die Nudeln:**

Die Pasta in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochsud auffangen.

Das Pastawasser auf keinen Fall weggießen! Es enthält neben einer angenehmen Salzigkeit jede Menge gelöste Stärke, die fast jede Pastasauce wunderbar ergänzt und noch einen Schritt nach vorne bringt.

Das Bohnenpüree in einer Pfanne nochmals erhitzen und die ganzen Bohnen sowie die gegarten Nudeln mit etwas Kochsud dazugeben.

**Für die Garnitur:**

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in einem kleinen Topf mit Olivenöl kross ausbacken und auf Küchekrepp abtropfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit krossen Kräutern garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 05. Oktober 2018