

Scharfe Pasta mit Zucchini und Bohnen

Für 4-6 Personen

500 g Penne rigate	3 mittelgr. festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2-3 scharfe Chilischoten	1/2 l Gemüsebrühe
1-2 Stangen Staudensellerie	2 kleine Zucchini	200 g weiße, vorg. Bohnen
0.5 Bund Rucola	1 Stck. Parmesan mit Rinde	Pfeffer
Salz	Zucker	Olivenöl

Soßenansatz herstellen:

Dafür Zwiebeln, Knoblauch und Chili (nach Geschmack mit oder ohne Kerne) klitzeklein schneiden und in Olivenöl in einer großen Pfanne andünsten. Nun die Brühe hinzufügen und alles 10 bis 15 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Ein Stück Käserinde oder trockene Käsekrumen mit in den Sud geben. Sie geben der Soße einen feinen Käsegeschmack, zudem auch etwas Bindung. Gegebenenfalls noch etwas Brühe nachgießen oder mehr Chili hinzufügen.

Die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel gemeinsam mit der Pasta in Salzwasser gar kochen.

Derweil die Zucchini und den Staudensellerie in Scheiben schneiden und wenige Minuten in Olivenöl braten. Sie sollten noch etwas Biss haben. Dabei salzen, pfeffern und etwas zuckern. Die Bohnen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Den Rucola säubern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Käsekrumen aus der Soße entfernen. Kartoffeln und Penne mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und tropfnass zum Soßenansatz geben. Bohnen, Zucchini, Sellerie und Rucola hinzufügen. Alles gut vermengen und ordentlich erhitzen.

Die Pasta in eine Schüssel füllen und mit geriebenem Käse und grob zerstoßenem Pfeffer bestreuen.

Servieren:

Die Pasta mit einer extra Portion geriebenem Käse, Olivenöl, Brot, Chianti und Wasser servieren und genießen.

Rainer Sass am 15. Januar 2021