

# Salsiccia mit breiten Bohnen und Fusilli

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

100 g Fusilli                      200 g breite Bohnen              Salz

**Für die Salsiccia:**

2 kleine Salsiccia              4 Kirschtomaten              1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen              4 getrock. Öl-Tomaten      6 Zweige Bohnenkraut

50 g Parmesan am Stück      2 EL Olivenöl                  Salz, Pfeffer

**Für die Nudeln:**

Die Fusilli in reichlich gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut aromatisiert nach Anleitung kochen. Bohnen der Länge nach aufschneiden und die letzten 5 Minuten mitkochen.

**Für die Salsiccia:**

Salsiccia von der Pelle befreien und zupfen. Scharf in etwas Olivenöl anbraten, rote Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und mitbraten.

Knoblauch abziehen, in dünne Blättchen hobeln und kurz mitschwitzen.

Tomaten kleinschneiden und auch zur Pfanne dazugeben. Getrocknete Tomatenfilets in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gelegentlich mit etwas Nudelwasser ablöschen und mit restlichem Olivenöl emulgieren.

Nach dem Abschütten der Bohnen, diese mit in die Salsiccia-Pfanne geben, durchschwenken, mit frischem, gehacktem Bohnenkraut abschmecken und Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. August 2020