

PASTA FAGIOLI

Zutaten: 4 Personen

400g Bohnen Borlotti

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Petersilie, Salbei)

300g Ditalini Pasta

1 Prise Paprika leicht scharf (gemahlen)

1 Stk. Schweineschwarte oder roher Schinken

Zubereitung:

Die Bohnen einen Tag im kalten Wasser liegen lassen und am nächsten Tag gut abtropfen lassen. In einem großen Topf Knoblauch, Lorbeerblatt, Olivenöl und die feingehackte Zwiebel anschwitzen lassen. Die Schweineschwarte dazugeben und mit 2 l Wasser aufgießen. 1-2 Std. langsam kochen lassen. Wenn die Bohnen weich gekocht sind erhitzt man in einer Pfanne etwas Olivenöl mit frisch gehackten Kräutern, gemahlenen Paprika und klein geschnittenen Knoblauch und gibt es in den Bohnentopf. Die Pasta direkt im Bohnentopf nach gewünschter Kochzeit mitkochen lassen. Die Pasta Fagioli mit frischem Olivenöl im Teller servieren.