

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Februar 2026** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Pasta e fagioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Ditalini
 100 g Keniabohnen
 120 g Cannellinibohnen, aus der Dose
 100 g passierte Tomaten
 1 kleine Möhre
 1 Staudensellerie
 1 Schalotte
 1 junge Knoblauchzehe
 Parmesan, zum Abschmecken und
 Garnieren
 150 ml Geflügelfond
 1 EL Olivenöl
 1-2 Zweige Rosmarin
 1-2 Zweige Thymian
 ½ Bund Salbei
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Keniabohnen putzen, die Enden abschneiden und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, dannach in Eiswasser abschrecken.

Möhre schälen, Staudensellerie putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Möhre, Staudensellerie, Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter, Thymianblättchen und Rosmarinnadeln im heißen Öl knusprig ausbacken. Dann die Kräuter auf ein Sieb geben, das aromatisierte Öl auffangen und direkt wieder in die Pfanne geben. Die ausgebackenen Kräuter auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gemüsewürfel in dem aromatisierten Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Passierte Tomaten zu den Gemüsewürfeln geben und einkochen lassen. Dann Cannellinibohnen mitsamt Einweichwasser dazugeben und weiterköcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Pastawasser einrühren.

Sobald die Pasta al dente ist, direkt aus dem Kochwasser zu den Bohnen in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken.

Parmesan reiben. Pasta mit Parmesan, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken.

Keniabohnen klein schneiden und zu der Pasta geben.

Pasta mit den ausgebackenen Kräutern und geriebenem Parmesan garniert servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.