

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2018** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**

**Pasta e fagioli alla napoletana:**

**Bohnen und Nudeln in Tomatensugo**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Bohnen-Sugo:**

250 g getrocknete Borlotti-Bohnen  
 300 g Flaschentomaten aus der Dose  
 2 Schalotten  
 2 junge Knoblauchzehen  
 400 ml Gemüsefond  
 Parmesan, zum Reiben  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salt-Flakes, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:**

500 g Ditalini-Nudeln  
 grobes Meersalz

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



**PROFI  
TIPP**

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:**

8 Salbeiblätter  
 2 Zweige Rosmarin  
 Olivenöl, zum Anbraten

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

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