

Spaghetti mit dicken Bohnen und Tomaten

755

Typ: Pasta

Quelle: Lorenza da Medici: Pasta, S 102

Bemerkungen: Rote, grüne oder gelbe Spaghetti oder Linguine sind eine gelungene Ergänzung zu dieser schlichten, deftigen Sauce. Gut schmecken dazu auch hausgemachte Fettuccine in Rot, Grün oder Gelb. Unpassend wären hingegen schwarze Fettuccine, die mit der Tinte von Sepia gefärbt werden. Wenn Sie keine frischen dicken Bohnen bekommen, verwenden sie ausgepaltete Erbsen.

Zutaten: Für 4 Personen
4 EL natives Olivenöl extra
90 g Pancetta (ungeräucherter Bauchspeck), klein gewürfelt
1 EL sehr fein gehackte Zwiebel
1 EL gehackter Bleichsellerie
1 EL gehackte glatte Petersilie
300 g Eiertomaten, enthäutet, Samen entfernt und gewürfelt, ersatzweise
Dosttomaten mit dem Saft
300 g ausgepaltete dicke Bohnen
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
450 g rote, grüne oder gelbe Spaghetti

Rezept: Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Speck, Zwiebel, Sellerie und Petersilie unter gelegentlichem Rühren anschwitzen, bis die Zwiebel glasig und der Speck knusprig ist. Die Tomaten und die Bohnen einrühren, salzen, pfeffern und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit stark eingekocht ist.

Unterdessen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Spaghetti hineingeben und al dente kochen. Abseihen und bei mittlerer Temperatur noch etwa 2 Minuten in der Sauce schwenken. In einer vorgewärmten Servierschüssel anrichten und sogleich servieren.