

f

Italienische Rezepte

Fagioli all' Uccelotto - WEISSE BOHNEN MIT TOMATEN U ...

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Contorni, Italien

3	Tasse/n Konservierte cannellini - oder andere weiße Bohnen - (1/1 Dose) - oder 1 1/2 Tassen - getrocknete weiße Boh - und 1 1/2 l Wasser	2 große Reife Tomaten, geschält, - entkernt - und vorsichtig - ausgedrückt, dann - grobgehackt
1/4 cup	Olivenöl	1/2 Teel. Salz
1	Teel. Feingehackter Knoblauch Teel. Salbeiblätter, zerrieben	Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer

1	Essl. Weinessig
---	-----------------

Wenn getrocknete Bohnen verwendet werden, mit dem Wasser in einen 3 bis 4 l fassenden Kochtopf tun und bei großer Hitze zum Sieden bringen. 2 Minuten kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Feuer nehmen und die Bohnen 1 Stunde weichen lassen. Dann das Wasser wieder auf 100° bringen, die Hitze reduzieren und die Bohnen 1 bis 1 1/2 Stunden, bzw. bis sie weich sind, schwach kochen. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Wenn Dosenbohnen verwendet werden, in einem großen Sieb oder Durchschlag abtropfen lassen, unter kaltem Wasser abspülen und dann in dem Sieb oder Durchschlag beiseite stellen. In einer schweren, 20 bis 25 cm großen Pfanne das Öl erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Knoblauch und Salbei hineintun und unter Umrühren 30 Sekunden anrösten. Die abgetropften Bohnen, Tomaten, Salz und eine Prise Pfeffer hineinrühren. Zudecken und 10 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Abschmecken und dabei den Essig dazugeben. In einer vorgewärmten Suppenschüssel oder einem tiefen Teller servieren.