

Italienische Rezepte

Italienische Bohnensuppe mit Nudeln

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Hülsenfrüchte, Italien, Party, Pasta

500 g Wachtelbohnen (getrocknet) 1 Zwiebel 1 kg Schinkenknochen 1 Salbeizweig 3 Lorbeerblätter 250 g Penne Salz + Pfeffer 100 g Parmesan; im Stück 1 bn glatte Petersilie 1 Zitrone, unbehandelt; Schale 1/8 l gutes kalt gepresstes Olivenöl. Die Bohnen über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Zwiebel pellen und vierteln. Die Bohnen abgießen und mit den Zwiebelvierteln, dem Schinkenknochen, Salbei und Lorbeer in 2 1/2 l Wasser langsam zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze 2 Stunden kochen lassen. Danach Schinkenknochen, Salbei und Lorbeer aus der Suppe nehmen. Knapp die Hälfte der Bohnen mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit dem Schneidstab pürieren. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Bohnenpüree und Nudeln in die Suppe geben. Die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben, Petersilie abzupfen und fein hacken. Geriebenen Käse und Petersilie mit der Zitronenschale mischen. Etwas von der Mischung und etwas Olivenöl auf jeden Suppenteller geben. Die Suppe darüber füllen und sofort servieren. Den Rest der Parmesan- Zitronenschalen-Mischung extra zur Suppe reichen.