

# Italienische Rezepte

## Pasta E Fagioli - Suppe Mit Teigwaren & Bohnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Eintopf, Italien, Suppe, Teig

---

300 g	Grosse, weiße Bohnen	150 g	Kurze Teigwaren
1 Liter	Gemüsebouillon o. - Fleischbouillon	2 dl	Wasser
1 Essl.	Olivenöl		Salz
			Pfeffer
200 g	Speck am Stück in - Streifen geschnitten	1 Bund	Petersilie; gehackt
			Basilikumblätter; gehackt
1	Zwiebeln; +/-, fein gehackt	3 Essl.	Parmesan; +/-, gerieben
150 g	Stangensellerie	1 Essl.	Butter

---

Bohnen ca. 12 Stunden einweichen, Wasser abgießen.

Bouillon aufkochen, Bohnen darin in fünfzig bis sechzig Minuten weich garen. Die Hälfte der Bohnen herausnehmen, den Rest mit der Kochflüssigkeit pürieren.

Olivenöl in der Pfanne warm werden lassen, Speck darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie (alle in feine Streifen geschnitten) begeben, kurz andämpfen.

Pürierte und ganze Bohnen zugeben, ca. eine halbe Stunde köcheln.

Teigwaren und Wasser begeben, noch ca. fünfzehn Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Butter verfeinern, mit Petersilie, Basilikumblätter und Parmesan anrichten.