

Pasta e Patate

2009-12-27 20:47:49



Ein kräftiger cremiger Eintopf aus Kartoffeln und Nudeln. Fast wie eine zu dick geratene Minestrone. Macht jetzt im Winter satt und glücklich.

Hier Bild einfügen

für 4 Portionen:

- 3 bis 4 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 150 g Nudeln aus Hartweizengrieß (kleine Sorten, z. B. [Pipette Rigate](#))
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 bis 2 Stangen Staudensellerie
- eine kleine Schale dicke Bohnen (Saubohnen, am besten gefrostet)
- ca. 15 kleine Cocktailtomaten
- 50 g Bacon oder Pancetta (gewürfelt)
- frischer Parmesan am Stück
- etwa 500 ml Wasser
- 50 ml natives Olivenöl Extra Vergine
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Thymian

1| Dicke Bohnen in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die weiße Haut, die sich jetzt gelöst hat, entfernen.

2| Zwiebel, Möhre, Sellerie fein würfeln. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große möglichst gleichmäßige Würfel schneiden.

3| In einem großen Topf Bacon 2 Minuten in 50 ml Olivenöl anschwitzen, danach Gemüse und Kartoffelwürfel zugeben und weitere 2 Minuten anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen, salzen, Thymian und Tomatenmark zugeben und zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

4| Nudeln und halbierte Cocktailtomaten (ungeschält) zugeben und für die Kochzeit der Pasta offen mitkochen. 5 Minuten vor dem Ende die Bohnenkerne zugeben. Zum Ende der Kochzeit hin häufig umrühren, da der Eintopf jetzt eindickt. Er soll eine cremige Konsistenz annehmen. Ggf. noch etwas heißes (!) Wasser zugeben, damit die Nudeln al dente gegart werden können.

5| Eintopf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In tiefen Pastatellern anrichten und bei Tisch sofort mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.