

## Weiße Bohnen mit Nudeln

Vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen

1 Dose (300g) weiße Bohnen  
6 EL Gemüsebrühe (Instant)  
300 g Nudeln, ( z.B. Gnocchetti di Zita )  
4 St. Tomaten  
2 St. grüne Peperoni ( Chili )  
4 Zehen Knoblauch  
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer  
Balsamico Essig  
bestes kalt gepresstes Olivenöl



### Zubereitung der weißen Bohnen mit Nudeln

Dieses vegetarische, typisch italienische Gericht wird zum schnellen Nudelgericht, wenn man fertig gegarte weiße Bohnen aus der Dose oder dem Glas nimmt. Bei Bohnen aus der Dose sollte man diese unbedingt mit lauwarmen Wasser gut abspülen um ihnen den typischen „Dosengeschmack“ zu nehmen.

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Das Nudelwasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz zugeben und die Tomaten darin eine Minute kochen. Die Tomaten herausnehmen und die Nudeln in das kochende Salzwasser geben. Die Tomaten häuten und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. (Bohnen, Tomatenwürfel und Nudeln sollten etwa die gleiche Größe haben. )

Die Hälfte der gegarten Bohnen mit etwa 6 EL Gemüsebrühe pürieren. Das Bohnenpüree mit den Bohnen erhitzen. Die Peperoni-Schote entkernen, in dünne Streifen schneiden und zu den Bohnen geben. Die Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse zu den Bohnen drücken. Das Bohnengemüse kurz aufkochen lassen, mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die al dente gegarten Nudeln abgießen und auf die Teller verteilen. Je eine Portion Bohnengemüse und Tomatenstückchen darüber geben. Bester Balsam Essig und feinstes Olivenöl runden das Gericht ab.