

Pasta e fagioli

Zubereitung 4 Portionen

450 g	Borlotti-Bohnen (Abtropfgewicht)
1 Liter	Wasser
1 Zweig	Rosmarin
100 g	passierte Tomaten
1	Suppenwürfel
1	Zwiebel fein gehackt
2 EL	Öl
4 EL	Salz
200 g	Ditaloni-Nudeln

Rosmarin etwas zerkleinern und kurz im Olivenöl andünsten.

Die Hälfte der Bohnen und die passierten Tomaten hinzugeben. Alles mit einem Pürierstab mixen.

Nun Wasser und Suppenwürfel beifügen und alles 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Nudeln hinzufügen und nach Packungsangaben kochen.

5 Minuten vor Kochende die restlichen Bohnen hinzugeben und mitkochen.

Vor dem Servieren einige Minuten stehen lassen.