

Pasta e fagioli



Zubereitung

Lardo Creme herstellen: Rinde vom Lardo schneiden, in kleine Stücke schneiden und auf dem Küchenbrett mit der Klinge des Messers zu einer cremigen Konsistenz schlagen.

Kräuter schneiden: Basilikum und Pfefferminzblätter zusammen einrollen und zu feinen Streifen scheiden. Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Pasta kochen: In einer weiten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Ingwer und Knoblauch andünsten, keine Farbe nehmen lassen. Tomaten kurz mitdünsten, Bohnen mitsamt einigen EL der Dosenflüssigkeit zugeben, und mit Wasser gerade so bedecken. Aufkochen lassen, dann die Spaghettoni zugeben, ganz leise köcheln lassen, allenfalls etwas Wasser zugießen, es soll eine cremige Konsistenz geben.

Fertigstellen: Die Hälfte der Lardo Creme einrühren und probieren, nach Belieben noch mehr des Specks zugeben. Kräuter und Frühlingszwiebeln und das restliche Olivenöl einrühren, sofort in weite Teller verteilen.

Zutaten für 4 Personen

- 320g Spaghettoni, in 5 cm lange Stücke gebrochen
- 150g Lardo, z.B. Lardo di Collonata
- 40g Ingwer, geschält und fein gerieben
- 300g Cannellini (oder andere weisse Bohnen aus der Dose oder getrocknete, über Nacht eingeweichte)
- 60g Frühlingszwiebel
- 40g Tomaten, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- 2 Pfefferminzblätter
- 3 grosse Basilikumblätter