

Penne mit Sauce von weissen Bohnen



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Knoblauch schälen.

2 Knoblauch, Salbei und Bohnen mit 6 dl Wasser in den Dampfkochtopf geben und unter Druck 20–25 Minuten kochen. Werden die Bohnen normal gekocht, benötigt man etwa 1½ Liter Wasser und muss je nach Alter und Qualität der Bohnen mit einer Kochzeit von 60–90 Minuten rechnen.

3 Inzwischen die Petersilie grob hacken.

4 Die Bohnen in ein Sieb abgiessen. Ein Viertel der Bohnen mit der Bouillon in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

5 Die Penne in reichlich Salzwasser knapp weich kochen.

Zutaten

5 Knoblauchzehen
2 Zweige Salbei
250 g Cannellinibohnen, getrocknet, (kleine weisse Bohnen)
1 Bund Petersilie, glattblättrig
2.5 dl Gemüsebouillon
Salz
400 g Penne
0.5 dl Olivenöl, (1)
1 Zitrone
Pfeffer, aus der Mühle
Parmesan, gerieben, nach Belieben
Olivenöl, (2)

6 Inzwischen das Bohnenpüree in eine grosse Pfanne geben. Das Olivenöl (1) beifügen und die Sauce mit etwas abgeriebener Zitronenschale, wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die restlichen Bohnen beifügen. Sorgfältig erwärmen.

7 Die Penne in ein Sieb abgiessen, dann sofort zur Bohnensauce geben und alles nochmals gut heiss werden lassen. Die Petersilie unterrühren und die Penne wenn nötig nachwürzen. Die Pasta in tiefen Tellern anrichten, nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Olivenöl (2) beträufeln.