



Penne mit Dicken Bohnen

10 Portionen

3000 g Dicke Bohnen
200 g Pancetta [durchwachsener Speck]
3 Zwiebeln
1-2 rote Chilischoten
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
100 ml trockener Weißwein
150 g Fenchelsalami
200 g Pecorino
1 Bio-Zitrone
350 g Mascarpone
1000 g Penne

Bohnen pelen, blanchieren, abschrecken und die Häute entfernen
Pancetta in Scheiben, dann in kleine Stifte schneiden
Zwiebeln pellen und fein würfeln
Chilischoten längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden
Fenchelsalami in feine Streifen schneiden
Pecorino reiben
Zitronenschale abreiben

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Pancetta, Zwiebeln und Chili darin andünsten. Bohnen zugeben salzen und pfeffern. Weißwein und 100 ml Wasser zugeben und alles 10 Min. einkochen lassen. Penne in der Zwischenzeit bissfest garen, abgießen und 200 ml Kochwasser auffangen. Nudeln, Bohnensugo, Mascarpone, Zitronenschale und Nudelwasser vermengen. In eine Schüssel füllen, mit Fenchelsalami und Pecorino bestreuen und noch einmal pfeffern. Sofort servieren.

Dazu ein trockener Weißwein.