

Rezept

Nudeln mit Bohnen-Speck-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Bohnen-Speck-Sauce, am 19.04.2025

Zutaten

2 Dosen weiße Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)	75 g Pancetta
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Zweige Salbei	2 EL Öl
400 g Nudeln	5 mittelgroße Tomaten
Salz	Pfeffer
2 TL Zitronensaft	1 TL Butter
50 g frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 16 g F, 16 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Bohnen abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Die Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Den Pancetta in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und würfeln. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Salbei darin knusprig braten, herausnehmen. Den Pancetta im Bratöl knusprig auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und andünsten. Die Bohnen und die Bohnenflüssigkeit zugeben, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
3. Inzwischen die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen. 1-2 Min. ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.
4. Etwa die Hälfte der Bohnen in der Pfanne mit dem Löffelrücken zerdrücken, sodass eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Butter unterrühren. Wird die Sauce zu dick, noch etwas Wasser unterrühren. Die Nudeln unter die Sauce mischen. Mit Salbei, Tomatenwürfeln und Parmesan bestreuen.