

Schinkensoße - Feurige

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---|
| 250 | Gramm | Bohnen, feine grüne |
| 500 | Gramm | Tomaten |
| 100 | Gramm | Schalotten |
| 150 | Gramm | Schinken, gekochter, oder Coppa (italienischer Schweinenacken) |
| 30 | Gramm | Gänseschmalz |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| 1 | | Chilischote, frische rote |
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 200 | ml | Geflügelfond |
| 100 | ml | Weißwein |
| 400 | | Spaghetti |
| | | Sauce, Küche, Nudelsauce |

Anleitung:

1. Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten häuten, würfeln. Schalotten abziehen, würfeln. Schinken oder Coppa würfeln, im heißen Gänseschmalz anbraten. Herausnehmen.
2. Schalotten im Bratfett andünsten. Bohnen und Tomaten zugeben, 5 Minuten dünsten. Würzen.
3. Chilischote längs einritzen, Stielansatz und Kerne entfernen. Schote in feine Ringe schneiden, zum Gemüse geben. Knoblauch abziehen, dazudrücken. Fond und Wein zugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen Nudeln kochen. Gebratenen Schinken oder Coppa in die Soße geben. Abschmecken. Mit den Nudeln anrichten.