

## Bohnensauce mit Vollkornteigwaren

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln, Huelsenfruechte, Teigwaren

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Grosse, weisse Bohnen
130	ml	Olivenoel
125	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Honig
		Wasser
		Zitronensaft
		Chilischote oder Tabasco
		Schwarzer Pfeffer
		Breite Vollkornbandnudeln

### Anleitung:

Die Bohnen ueber Nacht in kaltem Wasser einweichen. Mit einem kleinen Stueck Chilischote sehr weich kochen. Die Chilischote herausnehmen, die Bohnen abseihen, das Wasser aufheben.

Das Olivenoel erhitzen, die Bohnen und den Honig ohne Farbe anschwitzen, mit etwas Bohnen-Wasser aufgiessen. Butter, Salz, schwarzer Pfeffer und evtl. Tabasco hinzufuegen. Mit dem Stabmixer gut mixen und mit dem restlichen Wasser aufgiessen, bis die gewuenschte Konsistenz erreicht ist. Den Zitronensaft erst zufuegen, wenn die Sauce verwendet wird.

Die Nudeln bissfest kochen und zusammen mit der Sauce auf Teller anrichten.

Dazu passt ein Radiccio-Salat mit Radieschen, Schnittlauch, Petersilie, Olivenoel, Zitrone (statt Essig) und Honig.