

Pasta E Fagioli - Nudelsuppe mit Bohnen

Kategorien: Suppe, Nudeln, Bohne, Speck, Knoblauch

Zutaten für: 4 Portionen

1	Essl.	Olivenoel
2		Knoblauchzehen, geschelt
100	Gramm	Pancetta, gewuerfelt (ital. Speck)
4	Tassen	Huehnerbruehe
1	Dose	Weisse Bohnen (850 ml), Abgespuelt, abgetropft
125	Gramm	Farfalle-Nudeln
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

In einem grossen Topf das Oel auf mittlerer Flamme erhitzen. Knoblauch und Pancetta zufuegen und braten, bis der Speck knusprig ist.

Bruehe und Bohnen dazugeben und zum Koecheln bringen. Vom Feuer nehmen, abkuehlen lassen, puerieren und abschmecken.

Vorm Servieren die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen, die Suppe wieder erhitzen. Heiss auftragen.