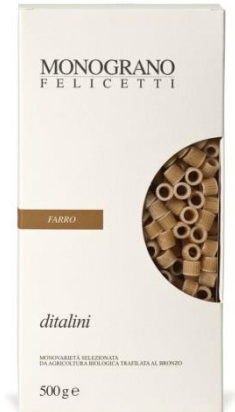


Monograno FARRO
Ditalini "alla fagioli" mit Bohnen und Belper Knolle

Rezept für 4 Personen:

- 250 g Cannellinibohnen
- 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 3 junge Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 850 ml Geflügelfond
- 200 g Keniabohnen
- 400 g Monograno FARRO Ditalini
- 16 Salbeiblätter
- 16 Rosmarinnadeln
- 1 Belper Knolle (ein kleiner, getrockneter Frischkäse in Trüffel­form aus der Schweiz)
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



Die Bohnen über Nacht in Wasser mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymianzweigen einweichen lassen.

Am nächsten Tag die Bohnen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Schalotten und die übrige Knoblauchzehe fein würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Die Bohnen und Kräuterzweige dazugeben, durchschwenken und mit 800 ml Geflügelfond und Olivenöl aufgießen.

Die Bohnen aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und „al dente“ köcheln lassen.

Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen.

Die Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren.

Die Keniabohnen putzen, die Enden abschneiden und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in Olivenöl frittieren.

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ garen.

In der Zwischenzeit das Bohnenpüree in einer Pfanne mit ein wenig Brühe erhitzen. Die Pasta abgießen und mit den Keniabohnen in das Bohnenpüree geben.

Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Brühe und Olivenöl angießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit den frittierten Kräutern und frisch gehobelter Belper Knolle garnieren.