



## Pasta mit dicken Bohnen und Bacon

Zutaten für 4 Personen:

300 g dicke grüne Bohnenkerne (tiefgekühlt)  
alternativ: dicke weiße Bohnen

350 g Pasta

12 Scheiben Bacon

50 ml Gemüsebrühe

1 EL Butter

Salz und Pfeffer

Chiliflocken

2 EL glatte Petersilie, gehackt

50 g Pecorino (oder Parmesan)



Die Bohnenkerne in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. In einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Bohnenkerne aus den weißen Häutchen drücken (siehe Tipp). Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.

Zwischenzeitlich eine große Pfanne erhitzen und die Baconscheiben darin knusprig braten. Den Bacon herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und grob zerkleinern. Die Bohnenkerne im Baconfett kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Die Butter hinzufügen und die Bohnen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie nach Belieben mit ein paar Chiliflocken würzen.

Pecorino mit einer Reibe oder einem Sparschäler fein reiben bzw. Späne hobeln. Sobald die Nudeln al dente sind in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in der Pfanne mit den Bohnen vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und Petersilie sowie eine Hälfte des Pecorinos unterheben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudel-Bohnen-Mischung mit Bacon anrichten und mit dem restlichen Käse bestreut servieren.

**TIPP:** Ich empfehle die Bohnenkerne aus den weißen Häutchen zu drücken. Dies macht zwar etwas Arbeit, aber durch den feineren Geschmack und die bessere Bekömmlichkeit wird man auf jeden Fall dafür belohnt. Falls die Bohnen-Mischung bereits zu wenig Flüssigkeit hat, entweder noch etwas Brühe oder noch besser Nudelwasser verwenden. Einfach beim Abgießen der Nudeln auffangen. So kann man nach Belieben noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.