

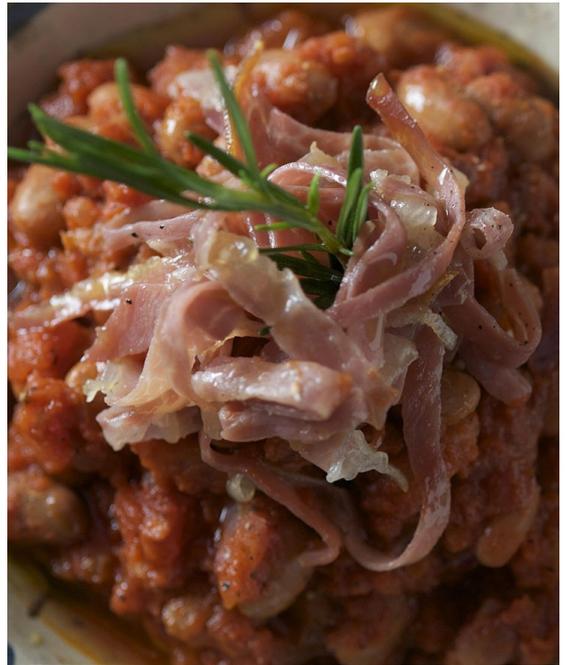
Borlotti-Bohnen mit duftendem Parma-Schinken

Vorbereitungszeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Grob geschnittener Parmaschinken: 200 g
- Knoblauch: 2 Zehen
- Rosmarin: 1 Zweig
- Salbei: 1 Zweig
- Trockene Borlotti-Bohnen: 300 g



Vorbereitung

Die Bohnen mindestens 8 Stunden in einem Topf, vorzugsweise aus Steingut, einweichen und mit vier Fingern Wasser bedecken. Die Bohnen sehr schnell zum Kochen bringen, dann die Flamme kleiner stellen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten weich kochen.

Sobald die Bohnen fertig sind, den Knoblauch und den Salbeizweig mit ein wenig EVO-Öl in einer Pfanne anbraten.

Nach ein paar Minuten **Pomito Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen** hinzufügen und alles kochen, bis die Sauce ausreichend dick ist.

Die zuvor gekochten Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 15 Minuten weitergaren.

In der Zwischenzeit den in Scheiben geschnittenen Parmaschinken in einer Antihaftpfanne auslassen, bis er eine knusprige goldene Farbe erhält.

Die Bohnen in einer Schüssel servieren und eine kräftige Dosis knusprigen Parmaschinken sowie einen Zweig Rosmarin hinzufügen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 200 gr

