

TORTIGLIONI MIT STANGENBOHNEN, SPECK UND PHYSALIS

Was der Kühlschrank manchmal so hergibt ist schon interessant. Bei mir ist das folgende Pastarezept entstanden.

Für 2-3 Portionen:

350 g Stangenbohnen

75 g Speck-/Schinkenwürfel

1 Zwiebel

1-2 Zehen Knoblauch

10-15 Physalis

1 EL Butter

150-200 ml Sahne

Salz/Pfeffer

ca. 350 g Tortiglioni

Nudelwasser für die Bohnen bzw. die Pasta aufsetzen.

Die Bohnen waschen, putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Wenn das gesalzene Nudelwasser kocht, die vorbereiteten Bohnen 5 Minuten darin kochen und dann mit einer Schaumkelle herausholen und beiseite stellen. Jetzt die Nudeln ins Wasser geben und nach Packungsanweisung al dente kochen.

Jetzt zur Soße:

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln/hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen lassen und darin die Schinkewürfel gemeinsam mit Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten anrösten. Mit der Sahne aufgießen, Bratensatz lösen und auf niedriger Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern.

Zuletzt kommen die vorgekochten Bohnen und Physalis mit dazu. Nochmals ca. 2 weitere Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln abgießen und in der Soße durchschwenken. Wer mag, kann die Pasta mit etwas geriebenem Parmesan garnieren.