

## Kochabend 12.06.2017

<b>Erstelldatum:</b> 26.05.2017	<b>Thema:</b> Bella Italia / Toskana	<b>Ursprung:</b>	
---------------------------------	---	------------------	--

### Fagioli all'uccelletto

**Vor- und Zubereitungszeit: 1 ½ Std**

#### Zutaten für 4 Personen:

250 gr.	Weisse Bohnen
350 gr.	Pelati
10 Stück	Salbeiblätter (frisch)
2 Stück	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
1 EL	Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Eingeweichte Bohnen zusammen mit Einweichwasser (evtl. noch etwas Wasser dazugeben) in einen Topf geben, ½ TL Salz einstreuen, die Bohnen zugedeckt bei niedriger Hitze mindestens 1 Stunde köcheln.

Pelati zerkleinern, 10 Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, 2 Knoblauchzehen fein hacken.

In einem grossen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und die Hälfte der Salbeistreifen darin andünsten.

Bohnen abtropfen lassen, mit den Tomaten in den Topf geben, kräftig salzen und pfeffern. Zugedeckt etwa 20 Minuten garen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, restliche Salbeiblätter andünsten. Bohnen abschmecken, dann mit dem Salbei garnieren und anrichten.