



Pasta e fagioli mit Miesmuscheln

Pasta e fagioli ist ein typisches neapolitanisches Gericht. Als Kind kochte meine Mutter sehr oft Hülsenfrüchte. Dazu gehörte auch die Pasta e fagioli. Muss gestehen, dass es zu deren Zeit nicht gerade mein Lieblingsgericht war.

Man wird älter und so kommen zum Teil „alte“ Erinnerungen auf, die man gerne wieder aufleben möchte um zu sehen, wie gewisse Gerichte einem heute schmecken. Aus diesem Grund habe ich mich der Zubereitung von Pasta e fagioli gewidmet. Dieses Mal reicherte ich sie mit Miesmuscheln an. Wirklich super fein.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitung ca. 20 Minuten / Kochzeit ca. 40 Minuten

200 g kleine Pasta – ich habe Ditalini verwendet

500 g bereits gekochte weiße Bohnen (Cannellini oder Borlotti)

800 g Miesmuscheln

200 g reife Cocktailtomaten*

1 Peperoncino

1 Knoblauchzehe

etwas gehackte Petersilie

4 EL Olivenöl

Salz nach Bedarf

Zubereitung

Miesmuscheln gut unter fliessendem Wasser abbürsten, Bart entfernen und waschen. Saubere Muscheln in eine grosse Pfanne mit Deckel geben und auf grossem Feuer kochen lassen. Es sollten sich alle Muscheln öffnen.



Sollten sich nach diesem Vorgang nicht alle Muscheln geöffnet haben, diese entsorgen.

Muschelfleisch aus den Muscheln lösen und in eine Schüssel geben. Muschelsud durch ein feines Gazetuch passieren. Ich würde ein Gazetuch verwenden, denn ein Haarsieb reicht nicht um allfällige Sandrückstände zu entfernen.

Petersilie, Knoblauch und Peperoncino fein hacken. Beim Peperoncino Samen entfernen.



Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Olivenöl in eine etwas grössere Pfanne zusammen mit der gehackten Petersilie, Knoblauch und Peperoncino, den geschnittenen Tomaten und Bohnen geben.

Nachdem die Bohnen angedünstet wurden das Sudwasser der Muscheln dazu geben. Sollte es zu wenig sein, etwas kochendes Wasser dazu geben.

In der Zwischenzeit eine Pfanne zum Kochen bringen. Wasser salzen und die Ditalini darin knapp gar kochen (Ditalini werden bis zum fertig garen zur Sauce gegeben).

Die Teigwaren abtropfen und zu den Bohnen geben. Solange darin kochen, bis sie gar sind. Zum Schluss die Mieschmuscheln dazu geben und bei ausgeschaltetem Feuer einige Minuten darin Geschmack annehmen lassen.

In Tellern anrichten. Etwas gehackte Petersilie darüber streuen. Olivenöl darüber träufeln.

*wer in den Wintermonaten nicht auf frische Tomaten zugreifen möchte, kann sie durch Dosentomaten ersetzen.

