



Pappardelle mit braunen Bohnen, Walnüssen und Speck

Rustikaler Gaumenschmaus

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Pappardelle oder andere Pasta
- 200 g getrocknete braune Bohnen
- 150 g geräucherte Speckwürfel
- 200 g Sahne
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- 50 g Walnüsse
- Parmesan oder Grana Padamo

Zubereitung

1. Braune Bohnen in Salzwasser 20 Minuten garen
2. Pasta al dente kochen (ca. 12 Minuten)
3. In der Zwischenzeit Speckwürfel mit wenig Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten und mit Sahne aufgießen
4. Die abgeschütteten Bohnen hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen
5. Die gekochte Pasta hinzugeben, unterheben
6. Beim Servieren mit Walnüssen garnieren
7. Nach Belieben mit Parmesan oder Grana Padamo verfeinern.