

## Pasta e Fagioli von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Gemüse mitdünsten. Tomatenpüree und Gewürze kurz mitrösten.

Pelati zugeben, mit Bouillon ablöschen, aufkochen.

Bohnen und Pasta beifügen, knapp al dente (je nach Angaben auf der Packung der Pastasorte) garen, abschmecken.

5.0 Stück Rüebli	
375 g Sellerie	
250 g Zwiebel	1 Stück = 100 g
5.0 Stück Knoblauchzehen	
7.5 cl Olivenöl	1 EL = 1 cl
65 g Bouillion	
1.5 Liter Wasser	
1.0 kg gehackte Tomaten	
450 g Nudeln	z.B. Rigatoni/Penne, Röhren Hohnudeln
700 g Weisse Bohnen an Tomatensauce	
300 g weisse Bohnen	
350 g Parmesan	
75 g Tomatenpuree	1 EL = 15 g